FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2005



Formati

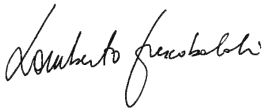
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2005

Chianti Rufina Riserva DOCG

Mit der Lese 1974 schlug die Geburtsstunde dieses aus der Sangiovese-Rebe gekelterten Cru, für dessen Produktion nur die besten Jahrgänge aus dem gleichnamigen, auf 400 Höhenmetern gelegenen Weinberg verwendet werden. Dieser gilt seit jeher als die beste Lage des Weinguts für den Anbau von Sangiovese. Daraus entsteht ein Wein voller Intensität mit großen Aromen und langem, aristokratischem Abgang.



Klimaverlauf

Die Bilanz der Weinlese 2005 ist rundweg positiv, die Qualität der Trauben im Weinkeller sehr gut. Die von einer milden Brise begleiteten sonnigen Tage Ende September bewirkten in den Trauben die notwendige Konzentration sowie eine gesunde Entwicklung. Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, welche in einigen Zonen einen besonders sorgfältigen Umgang mit der Rebe erforderten, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die herausragende Qualität der Traube bewies, wie wichtig doch die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Rebstöcke auf tiefem, gut dräniertem Grund wurzelten und die Pflanzen akkurat gepflegt und viel entlaubt wurden, zeigten sich die Beeren tatsächlich von optimaler Qualität. Der Montesodi präsentiert sich elegant und weist eine beachtliche Struktur auf.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Schloss von Nipozzano, Pèlago
Alimetrie: 400 m
Exposition: Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Trocken und steinig aus Albaresen, lehmig und kalkhaltig, gut dräniert und arm an organischen Substanzen.
Dichte der Anlage: Teilweise 3.000 Weinstöcke/Ha und teilweise 5.850 Weinstöcke/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: 16 Jahre
Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 30 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: New barriques of split oak
Ausbaudauer: 18 Monate in Barrique und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Ein glänzendes Purpur, sehr intensiv. An der Nase treten Vanille und Pfeffer hervor. Im Mund zeigt er einen soliden Körper, wo die Tanninen gut verteilt sind, und die Säure mit der alkoholischen Komponente ausgeglichen ist.

Kombination: Gebratenes oder gegrilltes Lammfleisch, Wild (Fasan), Rindfleisch aus der Pfanne.

Preise und Auszeichnungen

Luca Maroni: 93 Punkte
Ian D'Agata & Comparini: 5° unter Best 100
San Francisco International Wine Competition: Bronze medal
Luca Maroni: 92 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte