FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2006



Formati

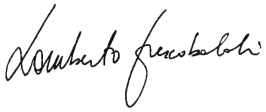
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2006

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

Auf Castello di Nipozzano, dem Bollwerk der Erzeugung des Chianti Rufina DOCG, hat der normale und ausgewogene Klimaverlauf Weine von großer Eleganz und sicherer Langlebigkeit entstehen lassen. Die Monate Juli und August brachten regelmäßige und nie allzu starke Niederschläge. Diese leichten sommerlichen Regenfälle haben den Pflanzen eine gute Wasserversorgung gesichert und somit eine gute Grundlage für den Farbwechsel der Trauben geschaffen. Die sonnigen, kühlen und trockenen September- und Oktobertage waren besonders günstig, um alle jene Eigenschaften einer Traube zu entwickeln, die für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität und großer Struktur nötig sind.

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: barriques of one year of split oak
Ausbaudauer: 18 Monate in Barrique und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Wein zeigt ein intensives Rubinrot, das Aroma erinnert an reife Früchte wie Heidelbeere, Johannisbeere und Kirsche, dazu gesellen sich Noten von Märzveilchen, Vanille, Tabak und Kakao. Im Mund ist er komplex, intensiv, weich und ausgewogen, mit kraftvollen Tanninen. Schöne Gewürze wie grüner und schwarzer Pfeffer harmonieren mit Anklängen von Chlorophyll und Kakaobutter. Langes, harmonisches Finale.

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

Preise und Auszeichnungen

Le Guide de L'Espresso: 17/20
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 94 Punkte
I vini di Veronelli: 91 Punkte
Ian D'Agata & Comparini: 92 Punkte
Luca Maroni: 90 Punkte