FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2007



Formati

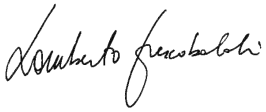
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2007

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

Das Jahr 2007 war gekennzeichnet von einen milden Frühling und Herbst, mit geringen Niederschlägen und ohne thermischen Stress. Im Juli waren die Temperaturen zunächst sehr hoch, in der zweiten Monatshälfte sanken sie dann, im August regnete es ergiebig. Somit konnten die Trauben unter optimalen Klimabedingungen bei heißen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten graduell heranreifen.

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
Mazerationszeit: 30 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: neue Barriques aus gespaltener Eiche
Ausbaudauer: 18 Monate in Barrique und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Im Glas funkelt der Wein in einem klaren, kräftigen Rubinrot; seine Farbtiefe ist beachtlich. In der Nase ist er intensiv und komplex, mit deutlich konzentrierten Fruchtaromen von Brombeere und Heidelbeere und Erinnerungen an Tinte und Kaffee. Es folgen leicht balsamische Noten und Anklänge an Eukalyptus. Wirkt im Mund weich, warm und strukturiert mit süßen, gut eingebundenen Tanninen. Die herrliche Frische und der Alkohol sind in perfekter Balance. Im Abgang trocken und sauber mit Nuancen von Kaffee und Vanille.

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

Preise und Auszeichnungen

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punkte
Wine Spectator: 92 Punkte