FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2008



Formati

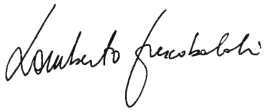
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2008

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

The 2008 spring will be remembered as the rainiest of the last few decades, with temperatures dipping well below average. Rain and wind in June, right during the bloom period, led to less than optimal fruit set; the clusters showed smaller-sized grapes. In July and August, however, generous sunlight and warm temperatures in Tuscany partially remedied the slow development. The summer months, including September, were sunny and hot, and sufficient reserves of water in the soil helped ensure ideal ripeness levels across all grape varieties. This mild, sunny weather continued through the harvest period; the absence of rain (it rained only one day during harvest) meant that the cellars were able to carry out operations with ease.

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: neue Barriques aus gespaltener Eiche
Ausbaudauer: 18 Monate in Barrique und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Dem Auge bietet er ein sattes, glänzendes Rubinrot mit guter Farbdichte. In der Nase ist er intensiv und komplex. Er überrascht mit einem breiten Aromenfächer von roten Früchten wie Brombeere, Pflaume und Kirsche, die mit blumigen Anklängen an Märzveilchen und Röstnoten von Kakao, Vanille und Kaffee verschmelzen. Sein würziger Akzent erinnert an grünen und schwarzen Pfeffer. Im Mund ist er intensiv, warm und weich mit feinen, eleganten, gut in die Struktur eingebetteten Tanninen, getragen von einer angenehmen Säure. Langes, harmonisches Finale.

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

Preise und Auszeichnungen

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punkte