FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2009



Formati

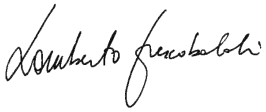
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2009

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

Am 9. Oktober endete die Weinlese 2009 auf Gut Nipozzano mit der Ernte der Sangiovese-Trauben im Weinberg „Montesodi". Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität anbelangt. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. Andererseits wurden somit die Grundwasserreserven aufgefüllt. Der ausgewogene und regelmäßige Klimaverlauf lässt Weine von großer Eleganz und sicherer Langlebigkeit erwarten. Nach den Niederschlägen im Frühjahr, waren die Sommermonate bis in den Herbst hinein durch ein mildes und sonniges Klima gekennzeichnet. Die leichten Niederschläge Mitte September konnten den guten gesundheitlichen Zustand der Trauben nicht beeinträchtigen; alle Rebsorten konnten zu Topqualität ausreifen. Die hervorragende Traubenreifung ermöglicht es, Weine von großer Struktur herzustellen. Besonders bei dem „Montesodi Chianti Rùfina Riserva" (100% Sangiovese), dem ersten Cru der Chianti Rufina-Zone, ist mit einem ausdrucksstarken Wein zu rechnen, der sein Terroir perfekt wiederspiegelt.

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

Im Glas kräftiges, doch glänzendes Rubinrot. Die Nase verzeichnet Brombeeren und Heidelbeeren. Zu dem blumigen Duft von Märzveilchen und würzigen Noten von Rhabarber und schwarzem Pfeffer gesellen sich Anklänge an Leder und kubanischer Zigarre. Am Gaumen frische Minze und balsamischer Eukalyptus; ausgeprägte Säure und feste, typische Tanninstruktur der Rebsorte. Mineralische Noten von Grafit und ein Touch Lakritz im langen Nachhall unterstreichen seinen besonderen Charakter.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 92 Punkte