FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2010



Formati

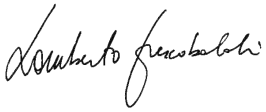
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2010

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

Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.Der ausgewogene und regelmäßige Klimaverlauf auf Gut Castello di Nipozzano lässt intensive, sehr komplexe Weine von großer Eleganz, schöner Säure und 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 im September konnten den guten gesundheitlichen Zustand der Trauben nicht beeinträchtigen. Die hervorragende Traubenreifung ermöglicht es, Weine von großer Struktur zu erzeugen. Besonders bei dem Montesodi Chianti Rùfina Riserva (100% Sangiovese), dem ersten Cru der Chianti Rufina-Zone, ist mit einem 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: Mehr als 20 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

Der Wein leuchtet im Glas klar in einem kräftigen Rubinrot. Die fruchtige Nase erinnert an Maraska-Kirsche, Pflaume und Heidelbeere. Es folgen blumige Anklänge von Märzveilchen, Duft nach Heu und Johannisbrot mit einem leicht mineralischen Abschluss. Würznoten von Nelke, Lakritz und Muskatnuss verschmelzen mit einem Hauch gerösteter Mandel und Tabak. Überraschend frisch mit deutlichen Tanninen. Die leicht raue Art ist typisch für einen Sangiovese aus diesem Gebiet. Voller Körper, sehr nachhaltig.

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

Preise und Auszeichnungen

The Wine Advocate: 92 Punkte