FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011



Formati

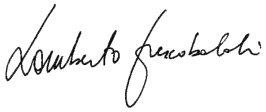
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011

IGT

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

Im August gab es zwei außergewöhnliche Phänomene, die den Charakter der Trauben sehr deutlich prägten: Die erste Augusthälfte war sonnig, die Temperaturen kletterten nie über 30°C, die Nächte waren sehr kalt. In der zweiten Augusthälfte sorgte die Sonne dann für kräftige, konzentrierte rote Trauben wie Sangiovese. Das Ergebnis sind außergewöhnlich gesunde rote Trauben, schön reif, konzentriert mit reichlichen Phenolen. Die Ernte erfolgte am 3. Oktober. Sangiovese: Manchmal kostet uns diese Rebsorte ganz schön viele Nerven, doch dieses Jahr hat sie uns sehr beglückt. Die ersten gepflückten Beeren waren fruchtig und frisch, dann ließen wir die Trauben noch die volle Septembersonne genießen. Geerntet wurden die Beeren erst bei vollster Ausreifung des Fruchtfleisches und der Haut, so wie das nur in den besten Jahren vorzufinden ist.

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: 30 hl-Fässer aus österreichischer und französischer Eiche
Ausbaudauer: 18 Monate im Fass und 6 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Montesodi 2011 präsentiert sich in einem satten Rubinrot mit rubinfarbenen Reflexen. Im Auftakt Veilchen und deutliche Blaubeere. Es folgen Röstnoten von Kaffee Arabica und Würznoten von Muskat, Nelke, schwarzem Pfeffer und Lakritz. Dann Goudron. Im Mund frisch von zarter und gut eingebundener Textur mit dem richtigen Kick, wie üblich bei Sangiovese-Weinen. Großzügiger Körper und beeindruckende Länge, dominiert von Frische und üppiger Frucht.

Kombination: Ideal zu kurz gebratenem roten Fleisch, ganz ausgezeichnet zu Bistecca alla Fiorentina.

Preise und Auszeichnungen

Vinous: 89 Punkte
JamesSuckling.Com: 92 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte