FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012



Formati

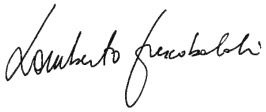
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012

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

Auf den kalten Winter mit Temperaturen unter Null Grad im Januar und reichlich Schnee im Februar folgte ein kühles Frühjahr mit gut verteilten Niederschlägen. Diese versorgten die Bodenschichten mit einem schönen Vorrat an Wasser, der dann den Rebstöcken, vor allem während der Sommermonate, auf dem Höhepunkt der Wachstumsphase und der beginnenden Farbbildung und Reifung zugute kam. Der Sommer war gekennzeichnet von Trockenheit und Hitze mit Rekordtemperaturen bis zu 35 Grad C und starken thermischen Schwankungen während der Nacht, was wiederum einen graduellen Reifungsprozess begünstigte. Durch sorgfältige Arbeit im Weinberg während der einzelnen Wachstumsphasen war es möglich, ein ausgeglichenes Verhältnis von Wachstum und Ertrag zu erzielen. Der Weinberg Montesodi hat dank seiner besonderen Bodenverhältnisse alle notwendigen Elemente für das Entstehen eines Produktes von hoher Qualität geliefert, das mit Langlebigkeit, Frische, Eleganz und Harmonie glänzt.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Nipozzano, Pèlago
Alimetrie: 400 m
Exposition: Südwesten
Typologie des Erdbodens: trocken und steinig, lockerer Kalkmergel, mit guter Dränage und geringer organischer Substanz
Dichte der Anlage: 5.850 Rebstöcke pro ha
Aufzucht: Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: Mehr als 20 Jahre
Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 30 Tage
Malolaktische Gärung: sofort nach der alkoholischen
Ausbaubehälter: 3in 30- hl-Fässern aus österreichischer und französischer Eiche
Ausbaudauer: 18 Monate im Fass und 6 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Kräftiges Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen; in der Nase intensiv, aromareich, mineralisch, kräuterwürzig, an eingelegte Kirschen und an Veilchen und Orangenblüten erinnernd - Eindrücke, die sich am Gaumen anhaltend und mineralisch wiederholen und von einem reifen, leicht rauen, von Röstnoten begleiteten Tannin gestützt werden. Im Abgang erkennbar: Bittermandel und Haselnüsse, Früchte des Erdbeerbaums, Orangenblütenhonig, Bitterorangenmarmelade und zarte Fruchtnoten, die an weißfleischige Pfirsiche erinnern. Verkostet im März 2015

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Punkte
JamesSuckling.Com: 93 Punkte