

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Montesodi 2012



Formati

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

## Montesodi 2012

Toscana 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 Drainage 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:** 3 in 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