FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013



Formati

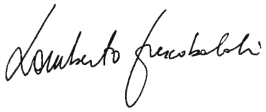
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013

IGT

Der Montesodi existiert seit 1974; ein Sangiovese aus Einzellage, der ausschließlich in den besten Jahrgängen gekeltert wird und von dem auf 400 m Höhe gelegenen gleichnamigen Weinberg stammt. Seit jeher gilt er als Sangiovese par excellence des Weinguts Castello di Nipozzano. Ein intensiver Wein mit beeindruckender Aromenfülle und aristokratisch langem Abgang.



Klimaverlauf

Der Winter 2013 war kalt, die Temperaturen lagen unter der Null Grad Grenze, es kam auch zu sporadischen, doch wichtigen Schneefällen. Der Frühling war kühl, die Niederschläge waren gut verteilt. Im Vergleich zum Durchschnitt zeigte sich der Sommer äußerst frisch, zu Temperaturspitzen kam es Ende Juli und Anfang August, was den Farbwechsel des Sangiovese günstig beeinflusste. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht förderten eine schrittweise Reifung.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello 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: im Schnitt 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

Der Montesodi 2013 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot. Überraschende Balance zwischen Veilchenduft und würzigen und balsamisch frischen Noten. Touch von Bergamotte und kandierter Bitterorange. Im Mund frisch, komplex, ausgewogen; die samtigen Tannine sind gut in den Körper eingebunden. Deutliche Säureader, elegant verwoben mit dem Alkohol. Waldfrüchte wie Brombeere und Himbeere, gegen Ende ein Hauch Lakritz.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Punkte
Vinibuoni: Krone
Vitae: 4 viti
Vinum: 17 Punkte
The Wine Advocate: 92+ Punkte
Wine Enthusiast: 93 Punkte
Falstaff: 94 Punkte