FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014



Formati

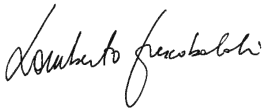
0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014

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

Die Temperaturen im Winter 2014 lagen leicht über dem Mittelwert, der milde Frühling bewirkte einen frühen Austrieb der Reben. Der besonders frische Sommer, in dessen Verlauf sich die Niederschläge gut verteilten, konnte das Wachstum wieder gut ausgleichen. Ende Juli und in der ersten Augustwoche verzeichnete man die höchsten Temperaturen, die wiederum den Farbumschlag einleiteten. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht begünstigte seinerseits einen kontinuierlichen Reifeprozess.

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: 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

Montesodi 2014 leuchtet in einem kräftigen Rubinrot mit Granatreflexen. Er präsentiert sich intensiv, frisch, duftend, mineralisch, mit Aromen von Bergamotte, Kirsch- ,Veilchen- und Nispelblüten. Geschmack und Geruch harmonieren. Am Gaumen nachhaltig, mineralisch mit gerösteten, reifen und seidigen Tanninen. Noten von eingelegten Amarenakirschen, Aromen von Erdbeerbaum und Zitronat, Vollrohrzucker und ein Hauch Pulverkaffee, fruchtige Anklänge von Steinobst und weißer Pasta. Verkostet im März 2017

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

Preise und Auszeichnungen

Vinibuoni: Golden Star
JamesSuckling.Com: 92 Punkte
Doctor Wine: 96 Punkte
Vitae: 4 Viti