FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015



Formati

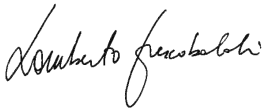
0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015

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

2015 verlief die Reifung der Trauben optimal. Grund dafür waren der lange Sommer, die hohen Temperaturen und das günstige Klima. Der Winter war zu Beginn streng und erst Mitte Februar wurde es milder. Dadurch wurde der Wachstumszyklus etwa um 10 Tage nach hinten verschoben. Pünktlich zum 21. März setzte der Frühling ein. Die Blütezeit wurde abwechselnd zum einen von den heiteren, milden Tagen und zum anderen von den geringen Niederschlägen begünstigt, die unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre lagen. Der Sommer, Zeit der Früchte, wird als einer der heißesten und sonnigsten der letzten zehn Jahre in Erinnerung bleiben. Im Juli lagen die Temperaturen über 30 Grad, zudem fielen nahezu keine Niederschläge. Der lang ersehnte Regen in der ersten Augustwoche veränderte wiederum den Rhythmus. Im Herbst veränderten sich dann schlagartig die Luft, die Farben und die Aromen. Der Sangiovese für den Montesodi wurde schließlich noch vor den letzten Regenfällen Anfang Oktober geerntet.

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

Technische Anmerkungen

Montesodi 2015: rubinrot, Granatreflexe. Er präsentiert sich intensiv, frisch, mineralisch, mit Zitrusnoten, Kirschblüte und Veilchen. Am Gaumen nachhaltig, mineralisch, getoastete und seidige Tannine. Noten von eingelegter Sauerkirsche, kandierter Zitrone und Blutorange. Hauch von Pulverkaffee, fruchtiges Steinobst und weiße Pasta. Verkostet im Januar 2018

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Points
Vitae: 4 Viti
Gambero Rosso: 3 Bicchieri
Wine Enthusiast: 90 Points