FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2016



Formati

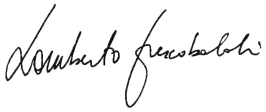
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2016

IGT

Auf dieser Parzelle, die seit jeher wegen des steinigen Bodens als Montesodi bekannt ist, entstand 1974 der erste Lagenwein des Chianti Rufina. Mich erinnert dieser Wein an meine Jugend und an wunderschöne Momente auf Gut Castello Nipozzano. Der Montesodi ist ein außergewöhnlich eleganter und lebhafter Sangiovese, der auch nach Jahrzehnten noch Emotionen in mir wachruft.



Klimaverlauf

2016 lässt sich auf Burg Castello Nipozzano insgesamt als einen großartigen Jahrgang einstufen. Was die Temperaturverhältnisse anbelangt, war der Frühling frisch und setzte verspätet ein; der August zeigte sich heiß und sonnig. Der hervorragende Klimaverlauf lässt sich überwiegend auf die Regenfälle zurückführen. Zum Zeitpunkt der Blüte fielen reichlich Niederschläge, ab Ende Juni regnete es bis zur Lese nur noch vereinzelt. Diese Umstände trugen dazu bei, einen außergewöhnlichen Sangiovese-Jahrgang zu erhalten. Seine Trauben brachten während der Reifung einzigartige Merkmale hervor.

Vinifizierung und Ausbau

Im Anschluss an eine sorgfältige Arbeit im Weinberg Montesodi, werden die Sangiovese-Trauben in 15 kg Kisten per Hand gelesen. Im Weinkeller werden die Trauben auf dem Sortiertisch einer letzten akuraten Kontrolle unterzogen und sortiert. Nur die gesündesten Beeren mit dem besten Polyphenolgehalt gelangen in die Weinverarbeitung. Die Gährung erfolgt temperaturkontrolliert und dauert in etwa 10 Tage. Die Mazeration wird aufgrund der Verkostung festgelegt und dauert einen Monat. Nach dem Abstechen beendet die malolaktische Gärung den Vorgang. Zum Ende des Jahres startet der Montesodi seinen Ausbau in 30 hl-Fässern aus österreichischer und französischer Eiche, wo er die nächsten 18 Monate bis zur Flaschenabfüllung verbleibt. Der weitere Ausbau in der Flasche erlaubt es dem Montesodi seine Eleganz und Mächtigkeit aufs Äußerste zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Montesodi 2016 präsentiert sich umgehend durch sein glänzendes Rubinrot äußerst elegant. Die Nase bestätigt diese Allüre, indem sie sich mit Kirsch-, Veilchen- und Hibiskusblüte öffnet. Es folgen kleine, knackige Früchte wie Cassis und Brombeere. Gegen Ende erscheint eine elegante Würze mit Noten von Lakritz und Pfeffer. Hervorragende Mineralität, sehr gut integrierte, leichte Grafitnoten. Der Gaumen offenbart sich frisch und entwickelt sich dicht. Die Tannine sind seidig und reif, der Abgang ist lang, saftig und verführerisch.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 94 Points
Wine Spectator: 90 Points
Doctor Wine: 95 Points
Veronelli: 3 Stars