FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017



Formati

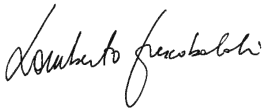
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017

Chianti Rufina Riserva DOCG

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

Der Winter 2017 erwies sich als mild und trocken. Der frühe Austrieb im Frühjahr leitete eine frühe Saison für die Rebe ein. Im Frühjahr stellten sporadische Regenfälle den Wasserbedarf der Weinberge wieder her und garantierten eine gute Blüte, wobei der bereits verzeichnete saisonale Vorsprung erhalten blieb. Die Weinlese selbst wurde vorgezogen, am Ende eines heißen, trockenen Sommers, der es ermöglichte, gut gereifte Trauben zu lesen, die qualitativ reich an Polyphenolen und Farbe waren.

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 15 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

Der Montesodi 2017 präsentiert sich mit seiner gewohnt intensiven rubinroten Farbe, begleitet von violetten Nuancen, und dies ist nur die Vorwegnahme einer überraschenden Konzentration und unbestrittenen Kraft. Die Nase ist kraftvoll und von einer unbestreitbaren Eleganz, sie präsentiert eine verführerische Aneinanderreihung von blumigem Charakter, die harmonisch mit reichen Noten von reifen Früchten, roten und schwarzen Beeren und Pflaumen einhergeht. Diese aromatischen Elemente werden elegant durch eine süße Würze verbunden. Der Gaumen überrascht durch seine Dichte und Harmonie, durch die große Eleganz und die Seidigkeit der Tannine, die die Verkostung begleiten und einen anhaltenden und angenehmen Abgang erreichen.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 92 Points
Wine Spectator: 91 Points