FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018



Formati

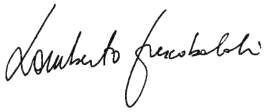
0,75 l, 1,5 l und 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

Auf diesem Stück Land, das wegen seines steinigen Bodens schon immer von allen Montesodi genannt wurde, entstand 1974 der erste Chianti Rufina Cru. Er ist der Wein meiner Jugend und meiner schönsten Erinnerungen an das Castello Nipozzano, ein Sangiovese von extremer Eleganz und Lebendigkeit, der mich auch nach Jahrzehnten noch zu begeistern vermag.



Klimaverlauf

Auf einen kalten Winter, insbesondere in der letzten Periode, in der mehrere Regen- und Schneeereignisse verzeichnet wurden, folgte ein wechselhafter Frühling, in dem sich sonnige Tage mit zum Teil heftigen Regentagen abwechselten. Diese Regenfälle haben zum Auffüllen der Wasserreserven beigetragen. Dank der höheren Frühlingstemperaturen verliefen die phänologischen Phasen im Einklang mit der Jahreszeit. Auch während des gesamten Sommers wurden hohe Temperaturen gemessen. Die stürmischen Schauer in der zweiten Augusthälfte brachten die nötige Kühle für eine prächtige Reifung. Die Temperaturschwankungen im September trugen zur aromatischen Synthese und zur Erhaltung der für die Weine des Castello Nipozzano typischen Frische bei.

Vinifizierung und Ausbau

herrlichen Südwestlage. Der Sangiovese der Rebstöcke des Montesodi wurde nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg von Hand in 15-kg-Kisten geerntet. Im Weinkeller wurde eine weitere sorgfältige Auswahl getroffen; bei der Ankunft wurden die Trauben auf einem Sortiertisch aufmerksam geprüft. Beere für Beere wurde nur die beste Qualität in Bezug auf die polyphenolischen Substanzen und die Gesundheit der Trauben ausgewählt. Die Ernte 2018 brachte fein konzentrierte, schön reife Trauben mit einer wunderbaren Frische hervor. Gärung und Mazeration erfolgten planmäßig. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Ende des Jahres begann der Montesodi seine traditionelle Reifung in 30-hl-Fässern aus österreichischer und französischer Eiche. Die anschließende monatelange Reifung in der Flasche ermöglichte es dem Montesodi, sein volles Potenzial und seine Eleganz zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Montesodi 018 verfügt über eine wundervolle klare und brillante rubinrote Farbe. Die Nase erfüllen fruchtige und blumige Empfindungen, begleitet von eleganten tertiären Noten. Zu den blumigen Noten gehören Veilchen und Heckenrose, während die fruchtigen Nuancen von Waldbeeren über Erdbeeren bis hin zu Kirschen reichen. Im Abgang zeigt sich eine beeindruckende hämatische Note, die den Montesodi zu einem einzigartigen Wein macht, auch dank der würzigen Note von Nelken und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen sind die Eleganz und die Geschmeidigkeit der Tannine absolut unglaublich. Der Abgang ist lang und anhaltend.