FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2019



Formati

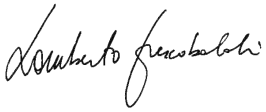
0,75 l, 1,5 l und 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2019

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

Der erste Cru des Castello Nipozzano entstand 1974 auf dieser Parzelle, die wegen der steinigen Beschaffenheit des Bodens von jeher als Montesodi bekannt war. Er ist der Wein meiner Jugend und meiner schönsten Erinnerungen an das Castello Nipozzano, ein Sangiovese von äußerster Eleganz und Lebendigkeit, dem ich auch nach Jahrzehnten immer noch zugetan bin.



Klimaverlauf

In Castello Nipozzano war der Winter durch lange Sonnenscheinperioden mit niedrigen Temperaturen gekennzeichnet. Der Frühling war hingegen kühl, und die Regenfälle sorgten für gute Wasserreserven, um die heißen Sommertage zu überstehen. Der Sommer war durch Temperaturschwankungen und nächtliche Abkühlung gekennzeichnet, noch akzentuiert durch die typischen Windbrisen von den Hängen des Apennins. So wurden die Trauben bis zur Reife von einem Zusammenspiel aus warmer Sonne und erfrischender Brise begleitet. Zur Weinlese erreichten die Trauben eine perfekte Qualität, die sich in den für die Region typischen Weinen mit einer guten Säure und seidigen Tanninen ausdrückte.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Montesodi liegt in 400 m Höhe über dem Meeresspiegel auf schieferhaltigen Böden mit Südwestausrichtung. Die Sangiovese-Trauben aus dem Weinberg Montesodi wurden nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg von Hand in 15 kg schweren Kisten geerntet. Im Weinkeller wurde eine weitere Auslese vorgenommen; bei der Ankunft wurden die Trauben auf einem Sortiertisch sorgfältig geprüft. Beere für Beere wurde hinsichtlich der polyphenolischen Substanzen und der Gesundheit der Trauben nur die beste Qualität ausgewählt. Der Jahrgang 2019 brachte fein konzentrierte, schön reife Trauben mit einer wunderbar lebendigen Frische hervor. Gärung und Mazeration erfolgten planmäßig. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Am Ende des Jahres begann der Montesodi seine traditionelle Reifung in 30-Hektoliter-Fässern aus österreichischer und französischer Eiche, wo er die nächsten 18 Monate bis zur Abfüllung verblieb. Durch die anschließende monatelange Reifung in der Flasche konnte der Montesodi seine ganze Eleganz und sein volles Potenzial entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Montesodi 2019 ist von einer wunderbar brillanten rubinroten Farbe. Der Geruch ist anregend, geprägt von fruchtigen Noten, die an rote Johannisbeeren und Walderdbeeren erinnern. Es folgen blumige Noten, frische balsamische Anklänge und eine elegante Würze, die an Lakritz und Nelken denken lässt. Beim Trinken zeigt er sich von seiner dynamischen Seite, die Mineralität und Frische werden von einer dichten und etwas raueren Tanninstruktur begleitet, wie sie für einen Sangiovese typisch ist. Ein Wein, der ebenso durch seine Komplexität wie durch seine äußerste Eleganz beeindruckt. Lang im Abgang.