FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020



Formati

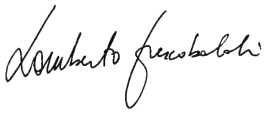
0,75 l, 1,5 l und 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

Auf dieser Landpartie, die wegen des steinigen Bodens seit jeher von allen Montesodi genannt wird, entstand 1974 der erste Cru des Weinguts. 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

Der Herbst 2019 in Castello di Nipozzano war regnerisch, wodurch sich in den Böden der Weinberge eine gute Wasserreserve bilden konnte. Der Winter war durch eher milde Temperaturen gekennzeichnet. Auch im Frühjahr lagen die Temperaturen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten. Diese Situation begünstigte ein erstaunliches Gleichgewicht zwischen Vegetation und Produktion. Eine sehr günstige klimatische Situation, die zusammen mit den kühlen Nachttemperaturen für Kraft und Gesundheit der Reben vom Austrieb bis zur Ernte sorgte.Die Trauben wurden also unter optimalen Bedingungen bis zur Reife begleitet und erreichten die Ernte in perfektem Gesundheitszustand. Der Jahrgang 2020 hebt die Eigenschaften dieses außergewöhnlichen „Terroirs“ dank einer entscheidenden Säurenote und einem hohen Zuckergehalt hervor.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Montesodi liegt in 400 m Höhe über dem Meeresspiegel auf schieferhaltigen Böden mit einer wunderbaren Südwestausrichtung. Der Sangiovese des Weinbergs Montesodi wurde nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg per Hand in 15 kg Kisten geerntet. Im Weinkeller wurden die Trauben sorgfältig ausgelesen und bei der Ankunft auf einem Sortiertisch nochmals genau überprüft. Beere für Beere wurde nur die beste Qualität in Bezug auf die polyphenolischen Substanzen und die Gesundheit der Trauben ausgewählt. Der Jahrgang 2020 brachte besonders gehaltvolle und kräftige Trauben hervor, die auch dank einer trockenen Ernteperiode zum günstigsten Zeitpunkt gelesen wurden. Die alkoholische Gärung und die Mazeration erfolgten ordnungsgemäß. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Gegen Ende des Jahres begann die traditionelle Reifezeit des Montesodi in 30 hl Fässern aus österreichischer und französischer Eiche, wo er die nächsten 15 Monate bis zur Abfüllung verblieb. Die anschließende monatelange Reifung in der Flasche erlaubten es dem Montesodi seine ganze Eleganz und sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Montesodi 2020 zeigt sich dem Auge in einem prächtigen brillanten Rubinrot. Das Bouquet beginnt mit fruchtigen Noten von Brombeeren und Heidelbeeren, gefolgt von deutlich blumigen Nuancen des Veilchens. Die nachfolgende Duftphase wird von angenehm würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und balsamischen Noten von Eukalyptus und Süßholzwurzel dominiert. Am Gaumen ist er trocken, mit festem Körper und der für den besten Sangiovese typischen dichten Struktur. Der Montesodi 2020 besticht durch seine gewohnte aromatische Komplexität, seine Frische, die von einem großzügigen und doch lebendigen Körper getragen wird, und durch einen besonders langen Abgang.