FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2021



Formati

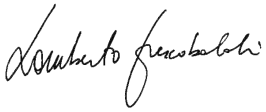
0,75 l, 1,5 l. und 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2021

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

Aus dieser Parzelle, die wegen des steinigen Bodens schon immer von allen Montesodi genannt wurde, entstand 1974 der erste Cru des Weinguts. Er repräsentiert den Wein meiner Jugend und meine besten Erinnerungen an das Castello Nipozzano, ein Sangiovese von extremer Eleganz und Lebendigkeit, der mich auch nach Jahrzehnten noch zu begeistern vermag.



Klimaverlauf

Das Jahr 2020 endete mit einem Herbst, in dem die Niederschläge dieses Zeitraums die Grundwasserleiter wieder auffüllen konnten. Im Gegensatz dazu war der Winter 2021 durch mäßige Niederschläge und milde Temperaturen gekennzeichnet. Der Beginn des Frühjahrs war durch eine anfängliche kühle und trockene Periode gekennzeichnet, gefolgt von einem Monat Mai mit reichlichen Niederschlägen, die die Wasserreserven des Landes wieder auffüllten. Die spärlichen Sommerregen begünstigten eine ausgeglichene Wasserbelastung der Reben und brachten den Trauben einen großen Reichtum an Farben und Aromen. Günstige Regenfälle, gefolgt von kräftigen Brisen in den Hügeln, ermöglichten es den Trauben, ihren Reifezyklus mit außergewöhnlicher Eleganz und perfekter Gesundheit zu beenden. Der Jahrgang 2021 war ein reiches Jahr, in dem der Geist des Ortes mit großer Dynamik und Kraft zum Ausdruck kam und die Entstehung von Weinen ermöglichte, die den einzigartigen Charakter von Nipozzano vollständig widerspiegeln.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Montesodi liegt in 400 m Höhe über dem Meeresspiegel auf Schieferböden mit einer herrlichen Südwestausrichtung. Die Sangiovese-Trauben des Montesodi-Weinbergs wurden nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg von Hand in 15-kg-Kisten geerntet. Im Weinkeller wurden die Trauben sorgfältig ausgewählt und bei der Ankunft auf einem Sortiertisch sorgfältig geprüft. Beere für Beere wurde nur die beste Qualität in Bezug auf die polyphenolischen Substanzen und die Gesundheit der Trauben ausgewählt. Die Ernte 2021 brachte besonders gehaltvolle und konzentrierte Trauben hervor, die auch dank einer trockenen Ernteperiode zum günstigsten Zeitpunkt geerntet werden konnten. Die alkoholische Gärung und die Mazeration erfolgten regelmäßig. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Am Ende des Jahres begann die traditionelle Reifung des Montesodi in 30 hl-Fässern aus österreichischer und französischer Eiche, wo er die nächsten 18 Monate bis zur Abfüllung verblieb. Die anschließende monatelange Reifung in der Flasche ermöglichte es dem Montesodi, sich in seiner ganzen Eleganz und seinem Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Montesodi 2021 präsentiert sich in einer leuchtenden rubinroten Farbe. In der Nase zeigen sich Noten von roten Früchten wie Erdbeere, Johannisbeere und Zitrusfrüchten wie Blutorange. Interessant ist auch der würzige Teil, der sich durch Pfeffer- und Nelkennoten auszeichnet. Auch die balsamische Komponente spielt eine wichtige Rolle mit charakteristischen mentholhaltigen Noten, die auf das typische Terroir zurückzuführen sind. Am Gaumen zeichnet sich der Montesodi durch eine schöne Frische und eine seidige Tanninstruktur aus, die noch mehr zur Eleganz des Weines beiträgt. Schöne geschmacklich-olfaktorische Korrespondenz. Langer Abgang.