FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022



Formati

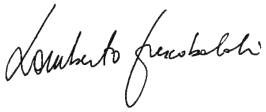
0,75 l, 1,5 l, und 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

„Aus dieser Parzelle, die aufgrund der steinigen Beschaffenheit des Bodens schon immer als Montesodi bekannt war, wurde 1974 der erste Cru des Weinguts geboren. Er repräsentiert den Wein meiner Jugend und meine schönsten Erinnerungen an das Castello Nipozzano. Ein Sangiovese von extremer Eleganz und Lebendigkeit, der mich auch nach Jahrzehnten noch zu bewegen vermag."



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2022 begann mit guten Wasserreserven im Boden aufgrund eines vorhergehenden durchschnittlich regnerischen Herbstes. Der Winter war mild und langanhaltend und endete mit einem sonnigen März, der die Winterruhe der ersten Rebstöcke beendete. Die sporadischen Frühlingsregen in den Rebzeilen von Nipozzano wichen einem trockenen und sehr heißen Sommer, der jedoch durch die für Chianti Rufina typischen kühlen Brisen gekennzeichnet war. Dank der Regenfälle Ende August und Ende September konnten sowohl die frühen als auch die späten Rebsorten ihren Reifungszyklus mit einer ausgezeichneten und vor allem ausgewogenen Fruchtkonzentration abschließen. Der Temperaturverlauf begünstigte die Ansammlung edler, leicht extrahierbarer phenolischer Substanzen und komplexer Aromen und führte zu einem reichen und sehr sonnigen Jahrgang.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Montesodi liegt in 400 m Höhe über dem Meeresspiegel auf schieferhaltigen Böden mit Südwestausrichtung. Der Sangiovese des Weinbergs Montesodi wurde nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg per Hand in 15 kg Steigen geerntet. Im Weinkeller wurden die Trauben sorgfältig ausgelesen und bei der Ankunft auf einem Sortiertisch nochmals genau überprüft. Traube für Beere Traube wurde nur die beste Qualität in Bezug auf die polyphenolischen Substanzen und die Gesundheit der Trauben ausgewählt. Der Jahrgang 2022 brachte besonders gehaltvolle und kräftige Trauben hervor, die auch dank einer trockenen Ernteperiode zum günstigsten Zeitpunkt gelesen werden konnten. Die alkoholische Gärung und die Mazeration erfolgten planmäßig. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Gegen Ende des Jahres begann der traditionelle Ausbau des Montesodi in 30 hl Fässern aus österreichischer und französischer Eiche, wo er die nächsten 18 Monate bis zur Abfüllung verblieb. Der anschließende monatelange Ausbau in der Flasche ermöglichte es dem Montesodi, sich in seiner ganzen Eleganz und seinem Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Montesodi 2022 hat eine leuchtend rubinrote Farbe. Ein äußerst eleganter Wein, der in der Nase wunderbare blumige Düfte von Rosen und Veilchen und später fruchtige Noten von Johannisbeeren und Himbeeren aufweist. Mit unbeschreiblichem Charme setzt sich das Bouquet mit wunderbaren hämatischen und balsamischen Noten und einem leichten Hauch von Lakritze fort. Am Gaumen frisch mit herrlich seidigen Tanninen, die den Gaumen umschmeicheln. Der Abgang ist extrem lang und anhaltend.