FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023



Formati

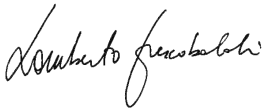
0,75 l, 1,5 l und 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023

Chianti Rufina Riserva DOCG

„Aus dieser Parzelle, die aufgrund der steinigen Beschaffenheit des Bodens seit jeher von allen Montesodi genannt wird, ging 1974 der erste Cru des Weinguts hervor. Er ist der Wein meiner Jugend und meiner schönsten Erinnerungen an das Castello Nipozzano, ein Sangiovese von äußerster Eleganz und Lebendigkeit, der mich auch nach Jahrzehnten noch tief berührt.“



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2023 entwickelte sich im Zeichen eines intensiven und kontrastreichen Wetters, das den Lebensrhythmus der Reben wie nach einem perfekten Drehbuch vorgab. Der Winter war im Großen und Ganzen sehr mild, nur unterbrochen von einigen wirklich kalten, aber einschneidenden Wochen, die ausreichten, um eine angemessene Vegetationsruhe zu gewährleisten. Der regenreiche Jahresbeginn ermöglichte es den Böden, reichlich Wasserreserven aufzufüllen und so eine solide Grundlage für die neue Saison zu schaffen. Der Frühling präsentierte sich weiterhin niederschlagsreich, vor allem zwischen Mai und der zweiten Junidekade, und war von unterdurchschnittlichen Temperaturen begleitet. Mit der Ankunft des Sommers brachte der Monat Juli eine entscheidende Wende: sehr hohe und lang anhaltende Temperaturen stellten die Reben auf die Probe, aber sie konnten dank der in den vorangegangenen Monaten angesammelten Wasserreserven reagieren. Die ersten Anzeichen von Wasserstress wurden bald durch einen Temperaturrückgang ab Ende Juli gemildert, wodurch sich wieder günstigere Bedingungen für die Fortsetzung der Reifung einstellten. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich somit als ein Jahrgang mit großem Charakter, der in der Lage ist, die klimatische Komplexität in Ausdruck und Eleganz zu verwandeln. Sonnige, aber maßvolle Weine, tiefgründig und doch harmonisch, die mit Präzision und Authentizität vom einzigartigen Charakter des Terroirs von Nipozzano zeugen.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Montesodi liegt in 400 m Höhe über dem Meeresspiegel auf schieferhaltigen Böden mit einer herrlichen Südwestausrichtung. Die Sangiovese-Trauben aus der Lage Montesodi wurden nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg von Hand in 15-kg-Kisten gelesen. Diese kompromisslose Sorgfalt prägte auch die anschließende Selektion im Keller: Bei der Ankunft wurden die Trauben einer strengen Kontrolle auf dem Sortiertisch unterzogen. Beere für Beere wurde nur das beste Lesegut im Hinblick auf den Gehalt an Polyphenolen und die Gesundheit der Trauben selektiert. Die alkoholische Gärung und die Mazeration erfolgten planmäßig. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abpressen statt. Gegen Ende des Jahres begann für den Montesodi der traditionelle Ausbau in 30-hl-Fässern aus österreichischer und französischer Eiche, in denen er für die folgenden 18 Monate bis zur Abfüllung reifte. Die darauffolgenden Monate der Flaschenreife ermöglichten es dem Montesodi, seine ganze Eleganz und sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Montesodi 2023 präsentiert sich in einem wunderschönen, leuchtenden Rubinrot. Das vielschichtige Bouquet offenbart elegante Nuancen von Erdbeerbaumfrüchten, roter Johannisbeere und Gojibeere. In der Nase setzen sich die für den Sangiovese typischen floralen Noten fort, um dann in wunderbare balsamische und eisenhaltige Nuancen überzugehen. Die durch die Reife entstandenen Tertiäraromen zeigen sich im Abgang und erinnern an feine Röstnoten. Am Gaumen präsentiert er sich straff und trocken, getragen von einer Gerbstoffstruktur, die gleichzeitig dicht und seidig ist. Der Abgang ist lang und anhaltend.