


FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011



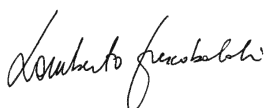
Formati

750 ml - 1,5 L - 3 L

Montesodi 2011

IGT

Cru sélect depuis son premier millésime en 1974, Montesodi n'a connu que des années de croissance exceptionnelles. Il est produit à partir de sangiovese cultivé dans le vignoble Montesodi, qui, du haut de ses 400 mètres d'altitude, a toujours été considéré comme le meilleur vignoble de la propriété pour la culture de ce cépage. Il produit un vin riche et intense, aux arômes remarquables.



Conditions climatiques

Au cours du mois d'août, deux événements climatiques d'une très grande importance se sont déroulés, ce qui a permis aux raisins d'atteindre leur typicité par la force de la nature. La première moitié d'août a été marquée par des journées ensoleillées, avec des températures diurnes jamais supérieures à 30 °C, et des nuits très froides. Dans la deuxième partie d'août, l'intensité du soleil a conféré puissance et concentration aux raisins rouges comme le sangiovese. Comme résultat final, nous avons obtenu des raisins rouges extraordinairement sains, matures, concentrés et riches en polyphénols. La récolte a été effectuée le 3 octobre. Le sangiovese se révèle parfois difficile, mais cette année, à Nipozzano notre travail a été fructueux, et nous sommes très heureux des résultats. Les raisins des premières récoltes offraient fruités et fraîcheur. Puis, profitant d'un mois de septembre ensoleillé, nous avons été en mesure de mener le sangiovese à un niveau de maturité, tant pour la pulpe que pour la peau, ce qui se produit uniquement dans les meilleurs millésimes.

Notes techniques

Origine: Castello di Nipozzano, Pèlago

Altimétrie: 400 m au-dessus de la mer

Surface: 20 ha du vignoble Montesodi

Exposition: Sud-ouest

Type de sol: Sec et rocheux, avec la présence d'argile, de calcaire, bien drainé et pauvre en matière organique

Densité des plantes: 5,850 pieds/ha

Élevage: Guyot

L'âge du vignoble: Plus de 20 ans

Variété de vin: 100 % sangiovese

Degré d'alcool: 14,50%

Temps de macération: 30 jours

La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique

Méthode d'élevage: Fûts de chêne autrichiens et français de 30 hl

Durée d'élevage: 18 mois en fûts et 6 mois en bouteille

Dégustation

Le Montesodi 2011 est de couleur rouge rubis intense aux reflets de la même couleur. Au nez, des saveurs de violettes et de fruits, comme la mûre, prédominent. Elles sont suivies par des notes de café arabica torréfié et d'épices, tels la muscade, le clou de girofle, le poivre noir, la réglisse et d'un soupçon de goudron en finale. La bouche est fraîche avec une texture dense, subtile et vive, comme c'est souvent le cas avec le sangiovese. Le corps est généreux et la finale très longue, dominée par des notes fraîches et un fruité persistant.

Suggestions de dégustation: Excellent avec les viandes rouges crues, il se marie aussi à merveille avec la bistecca alla fiorentina: le steak «t-bone» à la Florentine.

Prix et reconnaissance

Vinous: 89 Points

JamesSuckling.Com: 92 Points

Wine Spectator: 90 Points