FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012



Formati

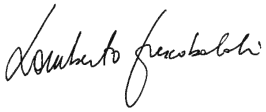
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012

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

L'hiver 2012 a été marqué par des températures assez rudes, qui sont même descendues au-dessous de 0°C en janvier, ainsi que par des chutes de neige particulièrement importantes en février. La fraîcheur du printemps et les fortes pluies qui sont tombées tout au long de la saison ont permis la constitution de réserves d'eaux souterraines dans les vignobles, assurant ainsi l'irrigation adéquate des ceps, en particulier durant la saison estivale, lorsque le feuillage des vignes est à son maximum et que le raisin commence à changer de couleur et à mûrir. L'été a été chaud et sec, caractérisé par des températures de plus de 35°C en journée, mais également par des nuits très froides. Cette alternance de températures a favorisé la mise en place d'un processus de maturation favorablement progressif. Les pratiques de gestion du vignoble, qui n'ont cessé de se perfectionner au fil des années, ont permis de maximiser l'équilibre croissance-récolte des vignes. Grâce à ses sols caractéristiques, le vignoble Montesodi a été en mesure d'absorber l'ensemble des éléments nécessaires à la production d'un superbe vin, alliant fraîcheur, élégance, harmonie et longévité.

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: Sangiovese
Degrè 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 2012 présente une robe rubis foncé, dotée de reflets grenat. Son bouquet est prononcé, frais et très parfumé, caractérisé par la présence d'impressions terreuses et minérales, auxquelles viennent s'ajouter des notes d'herbes aromatiques, de cerises à la liqueur, de violette et de gingembre. La composition aromatique perçue au niveau du nez continue en bouche, avec un goût marqué par la présence de tanins grillés bien mûrs, présentant encore une légère âpreté. La fin de bouche, présentant de multiples niveaux de complexité, s'agrémente d'arômes d'amande et de noisette amères, auxquels viennent s'ajouter des notes d'arbousier, de miel de fleur d'oranger, de marmelade d'orange amère ainsi que de pêche et prune blanches. (Dégusté en mars 2015)

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

JamesSuckling.Com: 93 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points