FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013



Formati

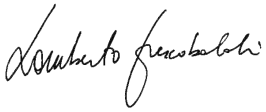
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013

IGT

Il s'agit d'un cru né en 1974 et produit uniquement lors des meilleures années à partir de raisins Sangiovese cultivés dans le vignoble du même nom à 400 mètres d'altitude. Depuis toujours, le vin Montesodi est considéré comme la plus haute expression du Sangiovese du Castello di Nipozzano. Un vin intense aux arômes remarquables et à la persistance longue et distinguée.



Conditions climatiques

L'hiver 2013 a été caractérisé par des journées froides avec des températures inférieures à zéro et des chutes de neige rares mais abondantes. Le printemps a été frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison. L'été, particulièrement frais par rapport à la normale, a connu des pics de chaleur fin juillet et dans la première décade d'août favorisant la véraison du Sangiovese. Les variations de températures entre le jour et la nuit ont permis un processus de maturation progressif. Le vin Montesodi exprime au mieux les qualités de fraîcheur, d'élégance et d'harmonie ainsi qu'une bonne capacité de garde.

Notes techniques

Origine: Castello 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: 13,50%
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 2013 est un vin à la robe rouge rubis intense ; l'équilibre entre les notes florales de violette et les notes épicées et balsamiques fraîches est étonnant. Notes de bergamote et d'orange amère confite. Frais, complexe et équilibré en bouche, les tanins sont intégrés au corps pour un vin velouté au palais. La composante acide est importante et s'associe élégamment à la composante alcoolique. Notes de fruits des bois comme la mûre et la framboise, légère note de réglisse en finale.

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
Vinibuoni: Crown
Vitae: 4 viti
Vinum: 17 Points
The Wine Advocate: 92+ Points
Wine Enthusiast: 93 Points
Falstaff: 94 Points