FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014

Formati

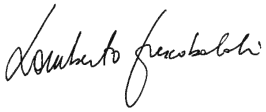
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014

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 2014 a été marqué par des températures en moyenne supérieures à la normale et la douceur du printemps a favorisé un débourrement précoce de la vigne. L'été, particulièrement frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison, a ramené les phases végétatives à la normale et 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.

Notes techniques

Origine: Castello Nipozzano
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 2014 présente une robe rouge rubis intense avec des reflets grenat. Son bouquet est prononcé, frais, parfumé et minéral avec des arômes de bergamote, de fleurs de cerisier, de violette et de nèfle. La composition aromatique perçue au niveau du nez continue en bouche. Il est persistant et minéral au palais avec des tanins grillés mûrs et soyeux. En bouche, le vin révèle une note de griotte à la liqueur, des arômes d'arbousier, de cédrat confit, de sucre muscovado ainsi que des notes épicées de poudre de café et fruitées de drupes à chair blanche. Dégusté en mars 2017.

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

Vinibuoni: Golden Star
JamesSuckling.Com: 92 Points
Doctor Wine: 96 Points
Vitae: 4 Viti