

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Montesodi 2015



Formati

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

Montesodi 2015

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

En 2015, la maturation des raisins a été excellente grâce à un été long, à des températures élevées et à un climat favorable. L'hiver ne s'est installé que dans la seconde moitié du mois de février ralentissant le réveil végétatif de la vigne et retardant, du fait des températures rigoureuses, la période des pleurs d'environ 10 jours. Le printemps est arrivé ponctuellement le 21 mars. La période de la floraison a été favorisée par l'alternance de douces journées ensoleillées et de précipitations inférieures à la moyenne de ces cinq dernières années. L'été, saison des fruits, restera dans les annales comme l'un des plus chauds et des plus ensoleillés de la dernière décennie. Le mois de juillet a été marqué par des températures diurnes supérieures à 30 °C et des précipitations très faibles. Les pluies bénéfiques de la première semaine d'août ont encore une fois modifié le rythme de la saison. En automne, l'air, les couleurs et les parfums ont changé brusquement. La récolte du sangiovese pour le Montesodi a eu lieu avant les dernières pluies de début octobre.

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

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 2015 arbore une robe rouge rubis aux reflets grenat. Son bouquet est prononcé, frais et minéral avec des arômes d'agrumes, de fleurs de cerisier et de violette. La composition aromatique perçue au niveau du nez continue en bouche. Il est persistant et minéral au palais avec des tanins grillés et soyeux et révèle une note de griotte à l'eau-de-vie ainsi que des arômes de cédrat confit et d'orange sanguine. Arômes de poudre de café, notes fruitées de drupes à chair blanche. Dégusté en janvier 2018.

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

Vitae: 4 Viti

Gambero Rosso: 3 Bicchieri

Wine Enthusiast: 90 Points