FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017



Formati

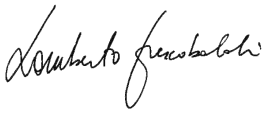
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017

Chianti Rufina Riserva DOCG

Cette parcelle, connue de tous depuis toujours sous le nom de Montesodi en raison de son sol pierreux, a donné naissance en 1974 au premier cru du Chianti Rufina. Ce vin, lié à ma jeunesse et à mes plus beaux souvenirs au Château de Nipozzano, est un sangiovese très élégant et vif qui m'émeut encore aujourd'hui.



Conditions climatiques

L'hiver 2017 a été doux et sec. Au printemps, le débourrement anticipé de la vigne a été le premier signe d'une saison précoce. Les averses printanières ont permis de rééquilibrer les besoins en eau de la vigne, assurant une belle floraison tout en confirmant la précocité de la saison. Les vendanges elles-mêmes ont commencé plus tôt, après un été chaud et sec qui a permis d'obtenir des raisins bien mûrs et qualitativement riches en polyphénols et en couleur.

Vinification et élevage

Après un travail minutieux dans la vigne, le sangiovese du vignoble Montesodi a été vendangé à la main en cagettes de 15 kg. Au chai, il a fait l'objet de nouveaux soins et d'une nouvelle sélection ; à leur arrivée, les raisins ont été soumis à un contrôle rigoureux sur la table de tri. Grain après grain, la plus haute qualité en termes de substances polyphénoliques et de santé a été sélectionnée. La fermentation s'est déroulée à température contrôlée pendant une dizaine de jours. La macération a été décidée en fonction de la dégustation et s'est achevée au bout d'un mois. Après le décuvage, la fermentation malolactique a été effectuée. À la fin de l'année, le Montesodi a commencé son élevage dans des fûts de chêne autrichien et français de 30 hl, où il est resté pendant 15 mois jusqu'à sa mise en bouteille. Les mois de vieillissement en bouteille qui ont suivi ont permis au Montesodi d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

Comme à son habitude, le Montesodi 2017 présente une robe d'un rouge rubis intense parée de nuances violacées, annonciatrice de sa concentration surprenante et de sa vigueur incontestable. Puissant et d'une élégance indéniable, le nez libère un séduisant cortège à caractère floral, harmonieusement accompagné de riches notes de fruits mûrs, de fruits rouges, de fruits noirs et de prune. Ces éléments aromatiques sont élégamment liés par une délicate note épicée. Le palais surprend par sa densité et son harmonie ainsi que par sa grande élégance et le soyeux de ses tanins qui accompagnent la dégustation jusqu'à la finale persistante et agréable.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 92 Points
Wine Spectator: 91 Points