FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018



Formati

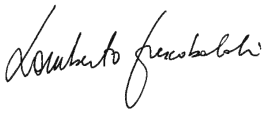
0,75 l, 1,5 l et 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

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 froid, notamment vers la fin, au cours duquel plusieurs épisodes pluvieux et neigeux ont été enregistrés, a laissé place à un printemps variable alternant des journées ensoleillées et des journées pluvieuses, avec parfois des précipitations assez intenses qui ont contribué à reconstituer les réserves d'eau. Grâce aux températures printanières plus élevées, les stades phénologiques se sont déroulés conformément à la saison. Des températures élevées ont également été enregistrées tout au long de l'été. Les orages passagers de la seconde moitié du mois d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à une splendide maturation. L'amplitude thermique du mois de septembre a contribué à la synthèse aromatique et au maintien de la fraîcheur typique des vins produits au Château de Nipozzano.

Vinification et élevage

Le vignoble Montesodi se situe à une altitude de 400 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficie d'une superbe exposition au sud-ouest et de sols schisteux. 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 récolte 2018 a donné des raisins magnifiquement concentrés, superbement mûrs et d'une merveilleuse fraîcheur. Les fermentations et les macérations ont été régulières. La fermentation malolactique a eu lieu immédiatement après le décuvage. À la fin de l'année, le Montesodi a commencé son élevage traditionnel dans des fûts de chêne autrichien et français de 30 hl. Les mois de vieillissement en bouteille ont permis au Montesodi d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

Le Montesodi 2018 présente une superbe robe d'un rouge rubis limpide et brillant. Le nez est empreint de sensations fruitées et florales, accompagnées d'arômes tertiaires élégants. Parmi les notes florales figurent la violette et l'églantine, tandis que les notes fruitées vont des fruits des bois à la cerise en passant par la fraise. La note sanguine en finale impressionne et fait du Montesodi un vin unique grâce également à une note épicée de clou de girofle et de poivre noir. En bouche, l'élégance et le soyeux des tanins sont absolument saisissants. La finale est longue et persistante.