FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2019

Formati

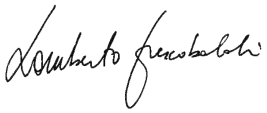
0,75 l, 1,5 l et 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2019

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 Château de Nipozzano. 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

Au Château de Nipozzano, l'hiver a été marqué par de longues périodes d'ensoleillement accompagnées de températures basses. Le printemps, quant à lui, a été frais avec des précipitations qui ont assuré de bonnes réserves d'eau pour affronter les chaudes journées d'été. L'été a été marqué par des amplitudes thermiques qui ont permis de bénéficier de nuits fraîches, notamment grâce aux brises habituelles provenant des pentes des Apennins. Les raisins ont donc été accompagnés dans leur maturation tour à tour par la chaleur du soleil et les brises rafraîchissantes. Les grappes sont arrivées à la récolte en parfait état et la production s'est exprimée dans des vins typiques de la région, marqués par une belle acidité et des tanins soyeux.

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 composés polyphénoliques et de santé a été sélectionnée. La récolte 2019 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, où il est resté pendant 18 mois jusqu'à sa mise en bouteille. Les mois de vieillissement en bouteille ont permis au Montesodi d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

Le Montesodi 2019 présente une superbe robe rubis brillant. Le nez est exaltant et délivre des notes fruitées qui rappellent la groseille et la fraise des bois. Viennent ensuite des notes florales, de fraîches senteurs balsamiques et une élégante note épicée qui rappelle la réglisse et le clou de girofle. La bouche est dynamique, la minéralité et la fraîcheur sont accompagnées d'une trame tannique dense et légèrement rugueuse, typique du sangiovese. Ce vin impressionne à la fois par sa complexité et sa grande élégance. La finale est longue.