FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022



Formati

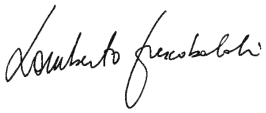
0,75 l, 1,5 l et 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022

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 domaine. 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'année 2022 a commencé avec de bonnes réserves d'eau accumulées dans le sol grâce à un automne relativement pluvieux. La vigne s'est réveillée à la faveur d'un mois de mars ensoleillé qui a mis fin à un hiver doux et assez long. À Nipozzano, les averses printanières ont laissé place à un été sec et très chaud, quelque peu rafraîchi par les brises typiques du Chianti Rufina. Les pluies de fin août et de fin septembre ont permis aux cépages précoces et tardifs de terminer leur cycle de maturation avec une densité de fruits excellente et équilibrée. Ce millésime riche et très ensoleillé a bénéficié pour finir de belles amplitudes thermiques qui ont favorisé l'accumulation de substances phénoliques facilement extractibles et d'arômes complexes.

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 2022 a donné des raisins particulièrement riches et concentrés, vendangés au moment le plus propice notamment grâce à des vendanges sans précipitations. La fermentation alcoolique et la macération 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 en 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 2022 présente une superbe robe rubis brillant. D'une grande élégance, le nez offre de magnifiques senteurs florales rappelant la rose et la violette, suivies de notes fruitées de groseille et de framboise. Le nez évolue avec un charme incroyable sur de superbes notes sanguines et balsamiques, accompagnées d'une pointe de réglisse. La bouche est fraîche avec des tanins soyeux à souhait qui caressent le palais. La finale est extrêmement longue et persistante.