FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023

Formati

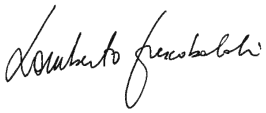
0,75 l, 1,5 l et 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023

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 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 2023 a été marquée par une météo intense et riche en contrastes, qui a rythmé la vie de la vigne avec une précision presque narrative. L'hiver a été globalement très doux, avec seulement quelques semaines de grand froid, ce qui a suffi à assurer un repos végétatif adéquat. Le début de l'année, riche en précipitations, a permis de reconstituer d'abondantes réserves d'eau, créant ainsi une base solide pour la nouvelle saison. Le printemps s'est poursuivi sous la pluie, notamment entre le mois de mai et la mi-juin, avec des températures inférieures à la moyenne. Avec l'arrivée de l'été, le mois de juillet a changé la donne de manière décisive : les températures très élevées et persistantes ont mis la vigne à rude épreuve, mais celle-ci a su réagir grâce aux réserves d'eau accumulées au cours des mois précédents. Les premiers signes de stress hydrique ont rapidement été atténués par une baisse des températures à partir de la fin du mois de juillet, ce qui a permis de rétablir des conditions favorables à la maturation. 2023 est donc un millésime de grand caractère, capable de transcender la complexité climatique pour gagner en expression et en élégance. À la clé, des vins à la fois ensoleillés et équilibrés, profonds et harmonieux, qui incarnent avec précision et authenticité l'identité du terroir 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 composés polyphénoliques et de santé a été sélectionnée. 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 2023 présente une superbe robe rubis brillant. Son bouquet complexe évoque d'élégantes senteurs de baies telles que l'arbouse, la groseille et la baie de goji. Le nez évolue ensuite sur des senteurs florales typiques du sangiovese, puis sur de magnifiques nuances balsamiques et sanguines. Les arômes tertiaires, dus à l'élevage, apparaissent avec le temps et évoquent des notes de torréfaction. La bouche est sèche, avec une trame tannique à la fois dense et soyeuse. La finale est longue et persistante.