FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 1996



Formati

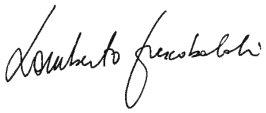
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 1996

Chianti Rufina DOCG

E' un Cru nato nel 1974 e prodotto solo nelle migliori annate, con uve Sangiovese coltivate nell'omonimo vigneto. Il vigneto Montesodi, a 400 metri di altitudine, è da sempre considerato l'area migliore della tenuta per la coltivazione del Sangiovese. Ne nasce un vino intenso con grandi aromi e aristocratica lunga persistenza.



Andamento climatico

Le temperature minime e massime elevate hanno favorito in primavera lo sviluppo precoce di tutti i vigneti in Toscana. Tutte le varietà, Sangiovese in particolare, sono germogliate con una ventina di giorni d'anticipo garantendo una notevole concentrazione colorante e dei tannini.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Nipozzano, Pèlago
Altimetria: 400 m
Superficie: 20 Ha nel vigneto Montesodi
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Arido e sassoso, di alberese, argilloso e calcareo, ben drenato, poco ricco di sostanza organica
Densità Impianti: In parte 3.000 in parte 5.850 ceppi/ha
Allevamento: Guyot
Età vigneto: 16 anni
Varietà: Sangiovese
Tempo Macerazione: 30 giorni inclusa la fermentazione alcolica, con periodici rimontaggi, per ottenere migliore estrazione di colore e tannini più morbidi
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica, parzialmente in barriques
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere francese (1/3 nuove). I legni adoperati, a grana fine, rispettano maggiormente le caratteristiche dell'uva e del vino, e producono vini più equilibrati
Tempo Maturazione: Almeno 12 mesi

Note degustative

Abbinamento: Spezzatino di manzo, capretto arrosto, piccione in tegame.

Premi e Riconoscimenti

Gambero Rosso: Tre Bicchieri