

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Montesodi 1996



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

# Montesodi 1996

Chianti Rufina DOCC

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