FRESCOBALDI
TOSCANA

# Montesodi 1997




Formati

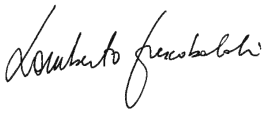
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Montesodi 1997

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

L'andamento della vendemmia '97 al Castello di Nipozzano è particolarmente positivo per la qualità delle uve raccolte. Nipozzano Riserva, Montesodi e e Mormoreto sono di livelli molto elevati. L'annate è stata contraddistinta da una gelata primaverile che ha ridotto le rese del Sangiovese.

## 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 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
AIS Duemilavini: 5 grappoli
Wine Spectator: 91 punti