


FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 1998

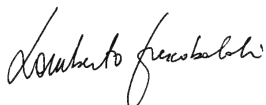


Formati
0,75 l, 1,5 l e 3 l

Montesodi 1998

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 precipitazioni di ottobre che nelle nostre zone non sono state violente - non hanno pregiudicato la qualità delle uve. La buccia dura, originata dal caldo estivo, ha impedito l'attacco delle muffe. Il sole degli ultimi giorni, unito alla brezza che ha asciugato gli acini, ha sciolto tutte le riserve sulla sanità delle uve, che sono in perfetto stato.

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

Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques di rovere francese (1/3 nuove)

Tempo Maturazione: Almeno 12 mesi

Note degustative

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

Premi e Riconoscimenti

AIS Duemilavini: 5 grappoli