

  
**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.

*Antonio Frescobaldi*

## 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