FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 1999



Formati

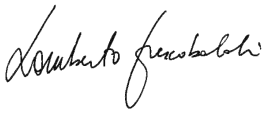
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 1999

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

La vendemmia '99 ha dato vini molto fruttati, grazie alle notti fredde e alle temperature miti del giorno. I tannini sono molto evoluti, l' acidità bassa e con una grande struttura. Le uve raccolte sono di ottima qualità grazie anche al clima favorevole dei mesi scorsi. L'andamento vegetativo dei mesi primaverili in Toscana è stato nella norma, mentre il luglio soleggiato ha favorito la prima maturazione degli acini; le piogge sparse del mese d'agosto invece hanno apportato alla pianta le risorse per la prosecuzione della maturazione delle uve e hanno dato alla pianta e alle foglie il nutrimento necessario.Tutte le varietà hanno beneficiato delle precipitazioni sparse di questo mese, ma particolarmente il Sangiovese, il Merlot e il Cabernet. Infine i mesi di settembre e d'ottobre sono stati nel complesso soleggiati e hanno dato alle uve una maturazione sana ed ottimale. Le uve Sangiovese del vigneto Montesodi sono state raccolte il 4 Ottobre.

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 (2/3 nuove)
Tempo Maturazione: 18 mesi in barrique

Note degustative

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