FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2000

Formati

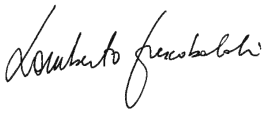
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2000

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

Il 28 agosto è iniziata la raccolta delle uve alle Tenute di Marchesi de' Frescobaldi. Le uve, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). Gli acini raccolti in ottime condizioni, sono ricchi di zuccheri e polifenoli, grazie all'andamento climatico che ha visto una primavera a tratti piovosa e poi soleggiata e un inizio di estate temperato con alcune precipitazioni sparse che hanno scongiurato la siccità e lo stress idrico delle piante. Infine, il caldo della seconda metà di agosto ha favorito la concentrazione zuccherina. Nel corso dell'estate, le piogge hanno permesso alle uve di proseguire nella maturazione senza subire stress idrici. Il Sangiovese è maturato molto precocemente, ricco di antociani e tannini, con gradazioni alcoliche elevate ed acidità bassa.

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

Colore rubino, luminoso, con riflessi porpora. Bouquet di profumi variegato: sensazioni di frutti dolci a bacca rossa insieme a sentori di spezie fresche come pepe e vaniglia. Ha un gusto molto fine: solido senza essere opulento. Tannini rotondi e vellutati ed un'ottima componente acida.

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

Premi e Riconoscimenti

AIS Duemilavini: 5 grappoli
International Wine & Spirits Competition: Gold Medal
Luca Maroni: 90 Punti
I vini di Veronelli: Super 3 stelle
Wine Spectator: 91 Punti
Le Guide de L'Espresso: 16,5/20 Punti