


FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2001



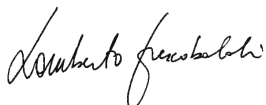
Formati

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

Montesodi 2001

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

Nonostante le elevate temperature del mese di agosto, le piante non hanno sofferto la siccità grazie alla riserva idrica che avevano dopo le precipitazioni del mese di luglio. Le precipitazioni d'inizio settembre sono state preziose, soprattutto per la maturazione del Sangiovese, ed hanno pulito i vigneti dalla polvere dei mesi estivi.

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 nuove di rovere spaccato

Tempo Maturazione: 18 mesi

Note degustative

Colore porpora brillante, molto intenso. Al naso spiccano vaniglia e pepe. Al palato si mostra un corpo solido, dove i tannini risultano ben distribuiti, e l'acidità appare equilibrata alla componente alcolica.

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

Premi e Riconoscimenti

Gambero Rosso: Tre Bicchieri

Wine Spectator: TOP 100: 45° vino al mondo (93 punti)