FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2001



Formati

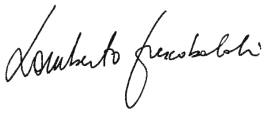
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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)