FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2003

Formati

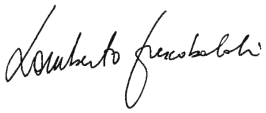
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2003

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

Al Castello di Nipozzano la vendemmia è stata decisamente favorevole. E' iniziata nell'ultima settimana d'agosto con le uve merlot. Alla metà di settembre è iniziata la raccolta del sangiovese. Le uve non hanno sofferto la siccità grazie ai sistemi di "irrigazione a goccia", che hanno permesso di scongiurare i rischi di stress da carenza d'acqua. Il Sangiovese del vigneto Montesodi si presenta con una notevole intensità e concentrazione e profumi intesi. Sia Sangiovese che Merlot sono quest'anno ricchi di zuccheri e polifenoli grazie all'andamento climatico che ha favorito la concentrazione e, di conseguenza, anche il grado alcolico sarà elevato, fra i 13,5° e 14,5°. Al gusto i tannini sembrano morbidi ed equilibrati. Il successivo affinamento in barrique contribuirà ad affinare il vino e a renderlo ancor più elegante.

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 in barrique

Note degustative

Colore porpora brillante, particolarmente intenso. Al naso il frutto risulta intenso e concentarto con evidenti note di mora e mirtillo, cui fanno seguito nitidi sentori di confettura di prugne, piacevole il finale lungo con nuances di pepe e cannella. Al palato presenta un corpo solido, caldo e con tannini dolci e ben distribuiti. Intenso e persistente il finale, con un 'acidità equilibrata alla ricca componente alcolica.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 91 punti