FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2004



Formati

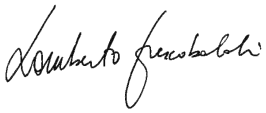
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2004

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 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca e piovosa rispetto alle precedenti, che ha portato un ritardo vegetativo, con un germogliamento posticipato di una settimana rispetto alla media. In maggio e giugno le notti sono state fredde e le temperature minime sono state decisamente basse. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il caldo di agosto e di settembre hanno compensato parzialmente il ritardo. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate hanno favorito vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione. Inoltre i terreni si sono presentati ben drenati, pieni di riserve idriche.

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
Grado Alcolico: 13,50%
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

Il colore è rosso porpora piuttosto deciso e limpido, di consistenza avvolgente. Presenta aromi fruttati, legati intimamente a sentori speziati, tra i quali prevalgono il pepe nero e la vaniglia e poi anche chiodi di garofano e sentori mentolati e balsamici. L'attacco in bocca è di estrema morbidezza, gustoso, perfettamente fuso nelle varie componenti. Dopo un inizio deciso e avvolgente, emerge l'acidità legata ai tannini e all'alcol, in perfetto equilibrio. Di lunga persistenza, presenta nelle sensazioni retrolfattive piacevoli sentori speziati.

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

Premi e Riconoscimenti

Ian D'Agata & Comparini: Best 100
I vini di Veronelli: 3 stelle rosse
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 punti
Luca Maroni: 90 punti
The Wine Advocate: 92 punti
Wine Spectator: 91 punti