FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2005



Formati

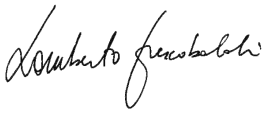
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2005

Chianti Rufina Riserva 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 bilancio della vendemmia 2005 è nettamente positivo e la qualità delle uve in cantina è molto buona. Le giornate di sole di fine settembre, con la brezza mite, hanno dato alle uve la concentrazione necessaria e un'ottima condizione sanitaria. Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, dove le viti sono su terreni profondi e ben drenati e la gestione delle piante è stata accurata e la defoliazione abbondante, gli acini si presentano di ottimo livello. Il Montesodi si presenta elegante e con una notevole struttura.

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: 14,50%
Tempo Macerazione: 30 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere spaccato
Tempo Maturazione: 18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Colore rosso porpora intenso. Il naso è ricco, caratterizzato da un frutto maturo, in particolare il ribes, con sentori di liquirizia. Al palato è robusto con una fitta trama di tannini che accompagnano il frutto attraverso un lungo finale.

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

Premi e Riconoscimenti

Luca Maroni: 93 punti
Ian D'Agata & Comparini: TOP 100, 5° vino del mondo
San Francisco International Wine Competition: Bronze medal
Luca Maroni: 92 punti
Wine Spectator: 90 punti