FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2006



Formati

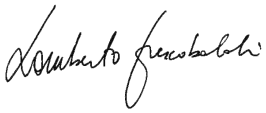
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2006

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

La vendemmia 2006 si è conclusa l'11 ottobre con bilancio molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. Al Castello di Nipozzano, baluardo della produzione di Chianti Rufina Docg, l'andamento climatico regolare ed equilibrato ha dato vita a vini di grande eleganza e di sicura longevità. Regolare e mai eccessivo l'apporto idrico durante i mesi di luglio e agosto. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invaiatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande 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 francese spaccato
Tempo Maturazione: 18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Di colore rosso rubino intenso è caratterizzato da spiccati sentori di frutta matura, in particolare mirtillo, ribes e ciliegia a cui si aggiungono note floreali di viola mammola e dolci di vaniglia, tabacco e cacao. È speziato, con note di pepe verde e nero. In bocca è complesso, intenso, morbido ed equilibrato, con tannini larghi e potenti. Lungo e armonico il finale.

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

Premi e Riconoscimenti

Le Guide de L'Espresso: 17/20
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 94 Punti
I vini di Veronelli: 91 punti
Ian D'Agata & Comparini: 92 punti
Luca Maroni: 90 punti