FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2007



Formati

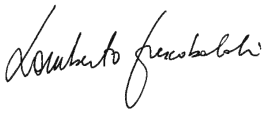
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2007

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

Iniziata la terza settimana di agosto, la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Nell'inverno 2006–2007 i vigneti in Toscana hanno beneficiato d'un clima molto mite, il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio, e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti.

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 di rovere francese
Tempo Maturazione: 18 mesi in barrique e 6 in bottiglia

Note degustative

Il colore è rosso rubino intenso, limpido e brillante. Notevole la consistenza. Al naso è intenso e complesso laddove il frutto risulta concentrato con note evidenti di mora, mirtillo, inchiostro e caffè a cui fanno seguito lievi note balsamiche e di eucalipto. In bocca è caldo, morbido e strutturato con tannini dolci e ben distribuiti nella struttura. Ottima la freschezza ben bilanciata da una calibrata alcolicità. Sul finale lascia una bella bocca asciutta e pulita con note di caffè e vaniglia nel retrogusto.

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

Premi e Riconoscimenti

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punti
Wine Spectator: 92 punti