

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Montesodi 2008



Formati

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

## Montesodi 2008

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 primavera '08 è stata molto piovosa con temperature al di sotto della media stagionale. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno portato allo sviluppo di grappoli spargoli. L'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l'assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. Il clima mite e soleggiato è proseguito nel corso della fase vendemmiale permettendo al lavoro di cantina una regolarità ideale nello svolgimento di tutte le operazioni di vinificazione.

## 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

**Tempo Maturazione:** 18 mesi in barrique e 6 in bottiglia

# Note degustative

Alla vista è rosso rubino intenso, brillante e di buona consistenza. Il naso è intenso e complesso e il bagaglio aromatico offre un'ampia varietà di sensazioni: netti sentori di frutta a bacca rossa come mora, prugna e ciliegia si amalgamano a note floreali di viola mammola e tostate di cacao, vaniglia e caffè. È speziato, con note di pepe verde e nero. In bocca è intenso, caldo, morbido, con tannini fini ed eleganti, ben amalgamati nella struttura e supportati da una bella acidità. Il finale è lungo e armonico.

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

## Premi e Riconoscimenti

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 punti