FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2008



Formati

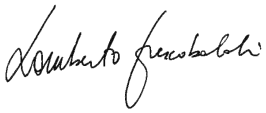
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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