

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Montesodi 2009



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

## Montesodi 2009

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 2009 è terminata a Nipozzano il 9 Ottobre con l'arrivo in cantina delle uve Sangiovese del vigneto Montesodi. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. L'andamento climatico equilibrato e regolare assicura grande eleganza e sicura longevità. Dopo le precipitazioni primaverili, i mesi estivi sono stati contrassegnati dal clima mite e soleggiato, fino all'autunno. A metà settembre delle leggere piogge non hanno intacato l'ottima qualità fitosanitaria delle uve e la maturazione ottimale delle uve. La maturazione ottimale permetterà di produrre vini di grande struttura, in particolare si prevede che il Montesodi Chianti Rufina Riserva ( 100% Sangiovese ), primo cru del Chianti Rufina, sia espressione perfetta del suo territorio.

## 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

Montesodi 2009 ha un colore rosso rubino intenso, ma brillante. Al naso risulta fruttato, vi si riconoscono mora di rovo e mirtillo. Le note floreali di mammola e speziate di rabarbaro e pepe nero, si accompagnano a sentori di cuoio e sigaro cubano. Fresco, mentolato, con note balsamiche di eucalipto, in bocca presenta una grande acidità e una fitta trama tannica, tipica del suo DNA. Il lungo finale dominato da note minerali di grafite e da nitidi sentori di liquirizia ne sottolinea il carattere spiccato.

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

## Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 92 Punti