FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2009



Formati

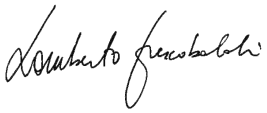
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 Rùfina 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