FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2010



Formati

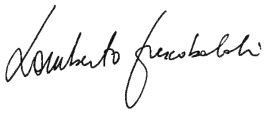
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2010

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 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Al Castello di Nipozzano l'andamento climatico equilibrato e regolare esprimerà vini di grande eleganza, bella acidità e longevità, profumi intensi ed estremamente complessi. Dopo le precipitazioni primaverili, i mesi estivi sono stati contrassegnati dal clima mite e soleggiato, fino all'autunno. In settembre le piogge discrete non hanno intaccato l'ottima qualità fitosanitaria delle uve e la loro 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 Rùfina, sia espressione perfetta del suo territorio, sia un'annata da collocare ai vertici qualitativi. La vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre.

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: 5.850 ceppi/ha
Allevamento: Guyot
Età vigneto: Oltre 20 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 2010 ha un colore rosso rubino intenso, limpido e luminoso. Al naso risulta fruttato, svelando marasca, prugna e mirtillo. Seguono note floreali di viola mammola, sentori di fieno e carruba seguiti da una lieve mineralità. Speziato, con note di chiodi di garofano, liquirizia e noce moscata, si congeda dal naso con ricordi di mandorla tostata e tabacco. Sorprendono la freschezza e la trama tannica evidente. La grana si concede qualche asperità, in linea con le caratteristiche del Sangiovese in questo territorio. Il corpo è pieno, la persistenza notevole.

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

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 92 Punti