FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011



Formati

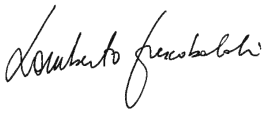
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011

IGT

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole, temperature diurne mai superiori ai 30° e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come Sangiovese. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico. La vendemmia è stata effettuata il 3 ottobre Sangiovese: talvolta ci fa arrabbiare questo vitigno ma quest'anno a Nipozzano ci ha ripagato in soddisfazioni. Fruttati e freschi i primissimi raccolti. Poi sfruttando un mese di Settembre pieno di sole abbiamo portato i Sangiovese che crescono in questa Tenuta a livelli di maturazione della polpa e della buccia che si raggiungono soltanto nelle annate migliori.

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: Botti da 30 hl di rovere austriaco e francese
Tempo Maturazione: 18 mesi in botte e 6 in bottiglia

Note degustative

Montesodi 2011 è di colore rosso rubino intenso, con riflessi rubino. L'esame olfattivo fa spiccare la viola e il frutto, evidenziato nella mora di rovo. Seguono note tostate di caffè arabica e sentori speziati di noce moscata, chiodi di garofano, pepe nero e liquirizia. Il finale olfattivo è goudron. In bocca è fresco, con una tessitura sottile e fitta ma non priva di qualche cuspide, come sovente nei vini da Sangiovese. Il corpo è generoso e il finale molto lungo, dominato da note fresche e da un frutto turgido.

Abbinamento: Ottimo con carni rosse a cottura breve, si sposa magnificamente con la bistecca alla fiorentina

Premi e Riconoscimenti

Vinous: 89 Punti
JamesSuckling.Com: 92 Punti
Wine Spectator: 90 Punti