FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012



Formati

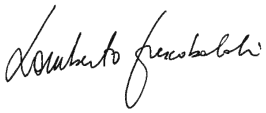
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012

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

L'inverno del 2012 si è caratterizzato per le temperature fredde anche al di sotto dello zero nel mese di Gennaio. Il mese di Febbraio ha registrato abbondanti nevicate. La primavera fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione, ha favorito il rifornimento delle falde del suolo garantendo una buona risorsa idrica per i vigneti soprattutto nel periodo estivo, quando la vegetazione è al massimo e i grappoli iniziano ad invaiare e maturare. L'estate invece, calda e secca, si è contraddistinta per giornate con temperature record al di sopra dei 35°C e forte escursione termica durante la notte. Questa alternanza di temperature ha favorito il processo di maturazione in maniera graduale. Il lavoro accurato nella gestione dei vigneti nel corso delle stagioni ha permesso di valorizzare l'equilibrio vegeto-produttivo. Il vigneto Montesodi, date le caratteristiche peculiari del suolo, è riuscito nell'approvvigionamento di tutti gli elementi necessari per l'ottenimento di un prodotto di grande qualità in grado di racchiudere serbevolezza, freschezza, eleganza ed armonia.

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

Rosso rubino intenso, con riflessi granata, si presenta intenso, fresco, fragrante, minerale, con sentori di erbe aromatiche, ciliegia, violetta, zenzero. Persistente, minerale, con un tannino maturo dalla trama leggermente ruvida, tipica del vitigno Sangiovese. Note finali con ricordi di mandorla amara e nocciola, sentori di corbezzolo e miele di fiori d'arancia, marmellata di arancia amara.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 93 Punti
JamesSuckling.Com: 93 Punti