FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013



Formati

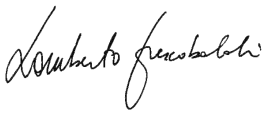
0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013

IGT

Montesodi nasce nel 1974, dai vigneti più vocati della tenuta, coltivati a 400m di altitudine. E' da sempre considerato la più alta espressione del Sangiovese del Castello Nipozzano.



Andamento climatico

L'inverno del 2013 si è caratterizzato per le giornate con temperature al di sotto dello zero e con sporadiche ma significative nevicate. La primavera è stata fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione. L'estate particolarmente fresca rispetto alla media ha fatto registrare picchi di caldo alla fine di luglio e nella prima decade di agosto favorendo l'invaiatura del Sangiovese. L'alternanza di temperature tra il giorno e la notte ha favorito il processo di maturazione in maniera graduale. Montesodi 2013, esprime al meglio i caratteri di serbevolezza, freschezza, eleganza ed armonia.

Note tecniche

Provenienza: Castello Nipozzano, Pèlago
Altimetria: 400 m
Superficie: 20 Ha
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: 13,50%
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 2013 è un vino dal colore rosso rubino intenso; sorprende l'equilibrio tra le note floreali della viola e le note speziate e balsamiche fresche. Sentori di bergamotto e arancia amara candita. In bocca è fresco, complesso, equilibrato e i tannini sono integrati con il corpo del vino che al palato risulta vellutato, ma con la caratteristica trama leggermente graffiante del Sangiovese. La componente acida è più importante della norma e le sensazioni di freschezza prevalgono sulla morbidezza, comunque ben sostenuta e contrastata da un corpo generoso. Il finale è dominato da sentori di frutti di bosco come mora e lampone e una lieve nota di liquirizia sul finale.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 93 Punti
Vinibuoni: Corona
Vitae: 4 viti
Vinum: 17 Punti
The Wine Advocate: 92+ Punti
Wine Enthusiast: 93 Punti
Falstaff: 94 Punti