FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014



Formati

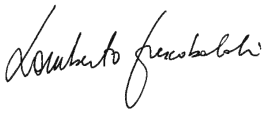
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014

IGT

Nasce con la vendemmia del 1974 e da allora viene prodotto solo nelle migliori annate con uve Sangiovese coltivate nell'omonimo vigneto posto a 400 metri di altitudine, zona che da sempre viene considerata come la migliore della tenuta per la coltivazione di questo nobile vitigno. Ne nasce un vino intenso con grandi aromi e aristocratica lunga persistenza.



Andamento climatico

Il 2014 ha esordito con un inverno caratterizzato da temperature mediamente superiori alla norma e la primavera con il suo clima mite ha favorito il germogliamento anticipato delle viti. L'estate particolarmente fresca con eventi piovosi frequenti, ma equamente distribuiti nell'arco della stagione, ha riportato le fasi vegetative nella media stagionale e ha fatto registrare picchi di caldo alla fine di luglio e nella prima decade di agosto, favorendo così l'invaiatura del Sangiovese. Il ciclo vegetativo del 2014 è stato particolarmente lungo, con una vendemmia particolarmente lunga e tardiva. Tale situazione ha esaltato l'eleganza dei vini ed in particolare del Montesodi, anche grazie alle caratteristiche geologiche del vigneto Montesodi, particolarmente ricco di scheletro e dunque molto drenante.

Note tecniche

Provenienza: Castello Nipozzano
Altimetria: 400 m
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 bergamotto, fiori di ciliegio, violetta, nespola. Corrispondenza gusto-olfattiva. Al palato persistente, minerale, con un tannino maturo e setoso, più levigato della norma a cui ci ha abituato Montesodi. Note di marasca e di amarena, sentori di corbezzolo e cedro candito, sentori di caffè, note fruttate.

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

Premi e Riconoscimenti

Vinibuoni: Golden Star
JamesSuckling.Com: 92 Punti
Doctor Wine: 96 Punti
Vitae: 4 Viti