FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015



Formati

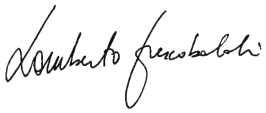
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015

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

Nel 2015 la maturazione delle uve è stata ottima. Complice la lunga estate, le alte temperature, e il clima favorevole. Il caloroso benvenuto dell'inverno, che si è fatto attendere e si è scoperto solo nella seconda metà del mese di febbraio. Rallentando così il risveglio vegetativo delle viti che con le temperature rigide hanno posticipato la fase del pianto di circa 10 giorni. Il testimone alla primavera è stato consegnato puntualmente il 21 di marzo. La stagione della fioritura è stata favorita dall'alternanza di giornate serene con temperature miti, e dalle piogge inferiori alla media rispetto agli ultimi 5 anni. La stagione dei frutti: l'estate. Verrà ricordata come una delle più calde e soleggiate dell'ultimo decennio. Il mese di luglio è stato caratterizzato da giornate con temperature superiori ai 30 gradi, e scarsissime precipitazioni. Le piogge benefiche della prima settimana di agosto hanno cambiato nuovamente il ritmo della stagione. L'autunno: il cambiamento repentino dell'aria, dei colori e dei profumi; l'attesa del Sangiovese del Montesodi che è stato raccolto prima delle ultime piogge di inizio ottobre.

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

Montesodi 2015: rosso rubino, con riflessi granati. Si presenta intenso, fresco, minerale, con sentori agrumati, fiori di ciliegio, violetta. Corrispondenza gusto-olfattiva. Al palato persistente, minerale, con un tannino tostato e setoso. Nota di visciola sotto spirito, sentori di cedro candito e arancia sanguinella. Sentori di polvere di caffè, note fruttate di drupacee a pasta bianca. Degustato a Gennaio 2018

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 93 Punti
Vitae: 4 Viti
Gambero Rosso: 3 Bicchieri
Wine Enthusiast: 90 Punti