FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2016



Formati

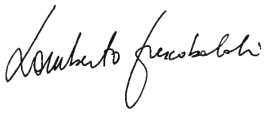
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2016

IGT

Da questo appezzamento, da sempre conosciuto da tutti come Montesodi per la natura sassosa del terreno, nacque nel 1974 il primo Cru del Chianti Rufina. Rappresenta il vino della mia giovinezza e dei miei ricordi più belli al Castello Nipozzano, un Sangiovese di estrema eleganza e vivacità, capace di emozionarmi anche dopo decenni.



Andamento climatico

La stagione 2016 al Castello Nipozzano nel complesso è da considerarsi una grande annata. Dal punto di vista termico il 2016 è stato caratterizzato da una tarda primavera più fresca e da un agosto caldo e soleggiato. Le piogge, più di tutto, hanno spiegato questo ottimo andamento stagionale. Le precipitazioni sono state abbondanti durante il momento della fioritura per poi divenire scarse da fine Giugno fino al momento della vendemmia. Ciò ha contribuito a creare un'annata eccezionale per il Sangiovese, le cui uve si sono evolute con caratteristiche uniche nel loro genere al momento della maturazione.

Vinificazione e maturazione

Il Sangiovese proveniente dal vigneto Montesodi, dopo accurato lavoro in vigna, è stato vendemmiato manualmente in cassette da 15 kg. Ulteriore cura e selezione è stata posta in cantina; al loro arrivo le uve sono state sottoposte ad attento controllo su tavolo di cernita. Acino dopo acino è stata scelta solo la massima qualità in termini di sostanze polifenoliche e di sanità delle uve. La fermentazione è stata condotta a temperatura controllata ed ha avuto una durata di circa 10 giorni. La macerazione è stata definita sulla base della degustazione e si è conclusa nell'arco di un mese. Dopo la svinatura il vino si è completato portando a termine la fermentazione malolattica. Alla fine dell'anno Montesodi ha iniziato il suo percorso di affinamento in botti da 30 hl di rovere austriaco e francese, dove è rimasto per i successivi 18 mesi, fino al momento dell'imbottigliamento. I successivi mesi di affinamento in bottiglia hanno consentito a Montesodi di esprimersi al massimo della sua eleganza e potenzialità.

Note degustative

Montesodi 2016 si presenta subito di un'eleganza estrema per il suo colore rosso rubino brillante. L'olfatto conferma questa sua allure, aprendosi con note di fiori di ciliegio, viola e ibisco a cui seguono frutti piccoli e croccanti, quali cassis e mora. Il finale svela una speziatura elegante con note di liquerizia e pepe. Ottima la mineralità ed assolutamente ben integrate le leggere note di grafite. Il palato apre fresco e si sviluppa con densità. I tannini sono setosi e maturi, il finale è lungo, succoso e seducente. L'ENOLOGO

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 94 Punti
Wine Spectator: 90 Punti
Doctor Wine: 95 Punti
Veronelli: 3 Stelle