FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017



Formati

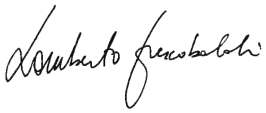
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017

Chianti Rufina Riserva DOCG

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

L'inverno 2017 è risultato mite e asciutto. In primavera il germogliamento anticipato ha dato il via ad una stagione precoce per la vite. Durante la primavera l'arrivo di sporadiche piogge ha ristabilito il fabbisogno idrico dei vigneti, garantendo una buona fioritura ma pur sempre mantenendo l'anticipo stagionale già registrato. La vendemmia stessa è stata anticipata, al termine di un'estate calda e secca che ha permesso di raccogliere uve ben mature e qualitativamente ricche in polifenoli e colore.

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 vendemmia 2017 ha prodotto uve molto concentrate e per ottimizzare l'estrazione aromatica e polifenolica la fermentazione e la macerazione sono state condotte con delicatezza, a temperatura controllata e con un ridotto numero di rimontaggi. La fermentazione malo-lattica è stata precoce ed è avvenuta subito dopo la svinatura. Alla fine dell'anno è iniziato il tradizionale percorso di affinamento di Montesodi in botti da 30 hl di rovere austriaco e francese, dove è rimasto per i successivi 15 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 2017 si presenta con il suo consueto colore rosso rubino intenso accompagnato da sfumature violacee, e questo non è che l'anticipo di una sorprendente concentrazione e di un indiscusso vigore. Il naso è potente e di una incontrovertibile eleganza, presenta una seducente sequenza di carattere floreale che si accompagna armoniosamente a ricche note di frutta matura, di frutti rossi, frutti neri e prugna. Questi elementi aromatici sono elegantemente legati da una dolce speziatura. Il palato sorprende per la sua densità ed armoniosità, per la grande eleganza e setosità dei tannini che accompagnano la degustazione, arrivando ad un finale persistente e piacevole.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 92 Punti
Wine Spectator: 91 Punti