FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018



Formati

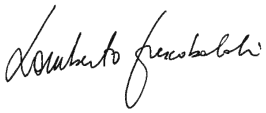
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

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

Ad un inverno freddo, specialmente nell'ultimo periodo, in cui sono stati registrati diversi eventi a carattere piovoso e nevoso, è seguita una primavera variabile. Questo perché sono andate alternandosi giornate soleggiate e giornate di pioggia, anche piuttosto intensa. Queste piogge hanno contribuito a ristabilire le riserve idriche. Grazie alle più alte temperature primaverili le fasi fenologiche si sono svolte in linea con la stagione. Le alte temperature sono state registrate anche per tutto il periodo estivo. I rovesci temporaleschi della seconda metà di agosto hanno portato quel refrigerio necessario ad una splendida maturazione. L'escursione termica del mese di settembre ha aiutato nella sintesi aromatica e nel mantenimento della freschezza, tipica dei vini prodotti al Castello Nipozzano.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Montesodi si trova ad un'altitudine di 400 metri s.l.m., su sl di rovere austriacouoli scistosi con una magnifica esposizione a sud-ovest. 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 2018 ha prodotto uve finemente concentrate, splendidamente mature e con una meravigliosa sferzata di freschezza. Le fermentazioni e macerazioni sono state regolari. La fermentazione malo-lattica 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. I successivi mesi di affinamento in bottiglia hanno consentito a Montesodi di esprimersi al massimo della sua eleganza e potenzialità.

Note degustative

Montesodi 2018 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino limpido e brillante. L'olfatto è pervaso di sensazioni fruttate e floreali accompagnate da eleganti note terziarie. Tra le note floreali si riconoscono la viola mammola e la rosa canina, mentre quelle fruttate spaziano dai frutti di bosco, alla fragola e alla ciliegia. Impressionante la nota ematica sul finale, che rende Montesodi un vino unico nel suo genere, grazie anche alla nota speziata rappresentata dal chiodo di garofano e dal pepe nero. Al palato risulta assolutamente incredibile l'eleganza e la setosità dei tannini che accompagnano la degustazione. Il finale è lungo e persistente.