FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2019



Formati

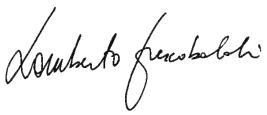
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2019

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 Castello Nipozzano. 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

Al Castello Nipozzano l'inverno è stato caratterizzato da lunghi periodi di sole con temperature basse. La primavera è stata fresca invece, le piogge cadute hanno assicurato buone riserve idriche per affrontare al meglio le calde giornate estive. Il periodo estivo è stato caratterizzato da escursioni termiche che hanno aiutato a dar refrigerio durante la notte, in particolar modo hanno contribuito le consuete brezze provenienti dalle pendici dell'Appennino. Le uve sono state quindi accompagnate alla maturazione da una combinazione tra calore del sole e brezze rinfrescanti; i grappoli sono arrivati alla vendemmia in perfette condizioni sanitarie e la produzione si è espressa con vini tipici della zona, marcati da una buona vena acida e tannini setosi.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Montesodi si trova ad un'altitudine di 400 metri s.l.m., su suoli 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 2019 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 maturazione di Montesodi 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 2019 presenta un meraviglioso colore rosso rubino brillante. Emozionante l'impatto olfattivo, contraddistinto da note fruttate che ricordano il ribes rosso e la fragolina di bosco. A questo seguono note floreali, freschi sentori balsamici ed un'elegante speziatura che ricorda la liquirizia ed i chiodi di garofano. Il sorso è dinamico, la mineralità e la freschezza sono accompagnate da una tessitura tannica densa e leggermente ruvida, tipica per il Sangiovese. Vino che impressiona per la complessità e l'estrema eleganza al contempo. Lungo nel finale.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013