FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020



Formati

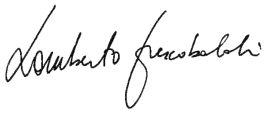
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020

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 della Tenuta. 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'autunno 2019 al Castello di Nipozzano è stato piovoso, ciò ho consentito la creazione di una buona riserva idrica nei substrati dei vigneti. L'inverno si è contraddistinto per temperature piuttosto miti. Anche la primavera ha fatto registrare temperature superiori alle medie stagionali. Questa situazione ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo. Una situazione climatica molto propizia che, unitamente alle temperature notturne fresche, ha assicurato forza e salute alle viti, dal germogliamento alla raccolta. Le uve sono state quindi accompagnate alla maturazione da una situazione ottimale, giungendo alla vendemmia in perfette condizioni sanitarie. L'annata 2020 esalta le caratteristiche di questo straordinario "terroir", grazie a una decisa vena acida e un'importante dotazione zuccherina.

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 2020 ha prodotto uve particolarmente ricche e concentrate, vendemmiate al momento più propizio anche grazie a un periodo vendemmiale asciutto. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state regolari. La fermentazione malo-lattica è avvenuta subito dopo la svinatura. Alla fine dell'anno è iniziato il tradizionale periodo di maturazione/elevazione 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 2020 alla vista si mostra di uno splendido rosso rubino brillante. Al naso esordisce con note fruttate di mora di rovo e mirtillo nero cui fanno seguito nitidi sentori floreali di viola. La fase olfattiva successiva è dominata da piacevoli note speziate di pepe nero e balsamiche di eucalipto e radice di liquirizia. Al palato si presenta asciutto, con nerbo saldo e la trama fitta tipica dei migliori Sangiovese. Montesodi 2020 colpisce per la sua consueta complessità aromatica, la freschezza sostenuta da un corpo generoso, ma agile e un finale particolarmente lungo.