FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2021

Formati

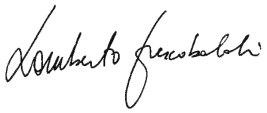
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2021

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

Il 2020 si è concluso con un autunno in cui le piogge del periodo sono state in grado di rifornire le falde acquifere dei suoli. L'inverno 2021 è stato invece caratterizzato da piogge moderate e temperature miti. L'inizio del periodo primaverile si è contraddistinto per un primo periodo fresco ed asciutto, seguito da un mese di maggio con abbondanti piogge che hanno rinvigorito le riserve idriche della campagna. Una scarsità di piogge estive ha favorito un equilibrato stress idrico delle viti ed ha permesso di portare grande ricchezza di colore e di profumi alle uve. Benefiche piogge, seguite da ricche brezze collinari, hanno permesso alle uve di concludere il proprio ciclo di maturazione con straordinaria eleganza e perfetta sanità. L'annata 2021 è stata un'annata ricca in cui lo spirito del luogo si è espresso con grande dinamicità e vigore, permettendo la nascita di vini che rispecchiano a pieno quello che è il carattere unico di Nipozzano.

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 2021 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 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 2021 presenta un colore rosso rubino brillante. Al naso si distinguono sentori di frutti rossi come il corbezzolo, il ribes e sentori agrumati come l'arancia sanguinella. La parte speziata è altresì interessante e rappresentata da note pepate e di chiodo di garofano. Anche la balsamicità gioca un ruolo importante con caratteristici sentori mentolati dovuti al tipico terroir. Al palato Montesodi si distingue per una bella freschezza e per una trama tannica setosa che contribuisce ancor più all'eleganza del vino. Bellissima la rispondenza gusto-olfattiva. Lungo il finale.