FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022

Formati

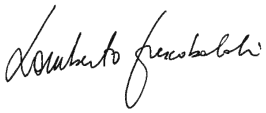
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022

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'annata 2022 è iniziata con buone riserve idriche dei suoli dovute ad un precedente autunno mediamente piovoso. L'inverno è stato mite ed abbastanza prolungato concludendosi con un mese di marzo soleggiato, il quale ha sciolto la dormienza delle prime piante di vite. Sporadiche piogge primaverili tra i filari dei vigneti di Nipozzano hanno lasciato spazio ad un'estate secca e molto calda, ma caratterizzata dalle tipiche ventilazioni raffrescanti del Chianti Rufina. Le piogge di fine agosto e di fine settembre hanno permesso sia alle varietà delle viti più precoci che quelle più tardive di concludere il ciclo di maturazione con un'ottima ed equilibrata concentrazione dei frutti. L'escursione termica ha promosso l'accumulo di nobili sostanze fenoliche facilmente estraibili ed aromi complessi, concludendo un'annata ricca e molto solare.

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 2022 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 2022 si presenta di uno splendido colore rosso rubino brillante. Vino estremamente elegante, al naso presenta meravigliosi sentori floreali che ricordano note di rosa e viola mammola, in un secondo momento si percepiscono note fruttate di ribes e lampone. Con un fascino indescrivibile il naso prosegue su splendide note ematiche e balsamiche con un leggero rimando anche alla liquirizia. Al palato fresco con splendidi tannini setosi che accarezzano il palato. Il finale è estremamente lungo e persistente.