FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023



Formati

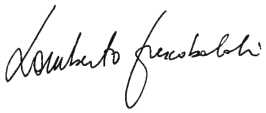
0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023

Chianti Rufina Riserva DOCG

“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 2023 si è sviluppata sotto il segno di un clima intenso e ricco di contrasti, capace di scandire il ritmo della vite con precisione quasi narrativa. L’inverno è stato complessivamente molto mite, interrotto solo da poche settimane realmente fredde, ma incisive, sufficienti a garantire un corretto riposo vegetativo. L’inizio dell’anno, generoso di piogge, ha permesso ai suoli di ricostituire ampie riserve idriche, creando una solida base per la nuova stagione. La primavera ha proseguito con un andamento piovoso, in particolare tra maggio e metà giugno, accompagnato da temperature inferiori alla media. Con l’arrivo dell’estate, il mese di luglio ha imposto un cambio di passo deciso: temperature molto elevate e prolungate hanno messo alla prova le viti, che tuttavia hanno saputo reagire grazie alle riserve idriche accumulate nei mesi precedenti. I primi segnali di stress idrico sono stati presto mitigati da un abbassamento delle temperature a partire dalla fine di luglio, ristabilendo condizioni più favorevoli per la prosecuzione della maturazione. Il millesimo 2023 si presenta così come un’annata di grande carattere, capace di trasformare la complessità climatica in espressione ed eleganza. Vini solari ma misurati, profondi ma armoniosi, che raccontano con precisione e autenticità l’identità del territorio 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 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 2023 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante. Il bouquet complesso ricorda eleganti sentori di bacche come il corbezzolo, il ribes rosso e la bacca di goji. Il naso prosegue su sentori floreali tipici del Sangiovese per poi sfociare in meravigliose sfumature balsamiche ed ematiche. Il terziario dovuto all'affinamento viene percepito in là nel tempo e i ricorda note di torrefazione. Il sorso è asciutto, con una trama tannica fitta e setosa al contempo. Il finale è lungo e persistente.