



MONTESODI 2015

Denominazione Toscana IGT

Descrizione Nasce con la vendemmia del 1974 e da allora viene prodotto solo nelle migliori annate con uve Sangiovese coltivate nell'omonimo vigneto posto a 400 metri di altitudine, zona che da sempre viene considerata come la migliore della tenuta per la coltivazione di questo nobile vitigno. Ne nasce un vino intenso con grandi aromi e aristocratica lunga persistenza.

Andamento climatico Nel 2015 la maturazione delle uve è stata ottima. Complice la lunga estate, le alte temperature, e il clima favorevole.

Il caloroso benvenuto dell'inverno, che si è fatto attendere e si è scoperto solo nella seconda metà del mese di febbraio. Rallentando così il risveglio vegetativo delle viti che con le temperature rigide hanno posticipato la fase del pianto di circa 10 giorni. Il testimone alla primavera è stato consegnato puntualmente il 21 di marzo. La stagione della fioritura è stata favorita dall'alternanza di giornate serene con temperature miti, e dalle piogge inferiori alla media rispetto agli ultimi 5 anni. La stagione dei frutti: l'estate. Verrà ricordata come una delle più calde e soleggiate dell'ultimo decennio. Il mese di luglio è stato caratterizzato da giornate con temperature superiori ai 30 gradi, e scarsissime precipitazioni.

Le piogge benefiche della prima settimana di agosto hanno cambiato nuovamente il ritmo della stagione.

L'autunno: il cambiamento repentino dell'aria, dei colori e dei profumi, l'attesa del Sangiovese del Montesodi che è stato raccolto prima delle ultime piogge di inizio ottobre.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Castello Nipozzano

Altimetria 400 m

Esposizione Sud-Ovest

Tipologia suolo Arido e sassoso, di alberese, argilloso e calcareo, ben drenato, poco ricco di sostanza organica

Densità impianti 5.850 ceppi/ha

Allevamento Guyot

Età Vigneti Oltre 20 anni

NOTE TECNICHE

Varietà Sangiovese

Grado Alcolico 14,50%

Tempo di Macerazione 30 giorni

Fermentazione Malolattica Subito dopo quella alcolica

Contentori di affinamento Botti da 30 hl di rovere austriaco e francese

Tempo di affinamento 18 mesi in botte e 6 in bottiglia

Formati disponibili Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

Note Organolettiche Montesodi 2015: rosso rubino, con riflessi granati. Si presenta intenso, fresco, minerale, con sentori agrumati, fiori di ciliegio, violetta.

Corrispondenza gusto-olfattiva. Al palato persistente, minerale, con un tannino tostato e setoso. Nota di visciola sotto spirito, sentori di cedro candito e arancia sanguinella. Sentori di polvere di caffè, note fruttate di drupacee a pasta bianca. Degustato a

Gennaio 2018

Abbinamento **Ottimo con carni rosse a cottura breve, si sposa magnificamente con la bistecca alla fiorentina**

PREMI E RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso **3 Bicchieri - 2018**

JamesSuckling.Com **93 Punti - 2018**

Vitae **4 Viti - 2018**