

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Montesodi 2010



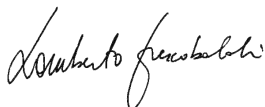
Formati

0,75 l, 1,5 l e 3 l

Montesodi 2010

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Весной 2010 года отмечались частые дожди, которые в значительной мере осложнили работу виноградарей по выращиванию и санитарной защите, но своевременно подпитали подпочвенные воды. Летние месяцы характеризовались равномерным чередованием умеренных осадков и солнечных дней. И, наконец, сентябрь характеризовался идеальными климатическими условиями с холодными ночами и теплыми солнечными днями до конца сбора винограда. Таким образом, виноградники показали себя в лучшем виде, а виноград поступил в погреба оптимально созревшим. Для Кастелло ди Нипоццано сбалансированные и ровные климатические условия обещают способствовать созданию вина, которому присущи высокая изысканность, хорошая кислотность и долговечность, и насыщенный аромат, имеющий огромное количество составляющих. После весенних осадков летние месяцы отличались мягкой и солнечной погодой, вплоть до осени. В сентябре умеренные дожди не повлияли на отличные фитосанитарные характеристики винограда, и его оптимальное вызревание позволит произвести вино с хорошими характеристиками: в частности, ожидается, что Монтезоди Кьянти Руфина Ризерва (100% Санджовезе), первое крью Кьянти Руфина, будет прекрасным показателем для района и для качества вина урожая этого года. Сбор винограда в 2010 году завершился 20 октября.



Климатическая тенденция

Spring 2010 was marked by frequent rainstorms, which made life difficult for the viticulturalists with regard to vineyard operations and anti-fungal efforts, but the rain also had the benefit of build-ing up groundwater reserves. The summer months experienced a rather even alternation of decent rains and sunny days. September brought ideal conditions, with cool nights and warm, sunny days right through to the end of the harvest. The upshot was that the vines performed splendidly, and the fruit arrived in the cellar with optimal ripeness levels. At Castello di Nipozzano, the weather conditions, even and balanced throughout the season, will produce wines of remarkable elegance, bright acidity, and emphatic aromatics, with superb com-plexity and cellaring potential. After the spring rains, the summer months were marked by mild, sunny conditions that lasted into autumn. September brought some rain, but it did no harm to the health and soundness of the fruit. The fine ripeness levels of the grapes will ensure remarkably fine structures for this year's wines. In particular, predictions are that Montesodi Chianti Rùfina Riserva (100% Sangiovese), historically Chianti Rùfina's first cru wine, will perfectly mirror its exceptional terroir.

Характеристики территории

Происхождение: Castello di Nipozzano, Pèlago

Альтиметрия: 400 m (1312 feet)

Поверхность: 20 hectares in the Montesodi vineyard (49 Acres)

Контакт: Southwest

Тип почвы: Dry and stony, with clay, limestone, well drained, poor in organic matter

Плотность растений: 5,850 vines/hectare

Разведение: Guyot

Возраст виноградника: более 20 лет

Сорт Вино: Sangiovese

Алкогольная степень: 14,50%

Время мацерации: 30 days

Яблочно-молочное брожение: Immediately done after the alcoholic fermentation

Ёмкости для выдержки: barriques of one year of split oak

Длительность выдержки: 18 months in barriques and 6 months in bottles

Технические примечания

Монтезоди 2010 имеет насыщенный ярко-красный цвет, чистый и светлый. Имеет фруктовый аромат, в котором сочетаются аромат вишни мараскино, сливы и черники. Также присутствуют цветочные нотки фиалки душистой, букет сена и плодов рожкового дерева, за которыми следует незначительная минеральность. С ароматом специй, с нотками гвоздики, лакрицы и мускатного ореха, имеет аромат жареного миндаля и табака. Поражает свежестью и ощутимым присутствием танинов. Гроздья хорошо принимают форму, наряду с другими характеристиками Санджовезе в этом районе. Плотная консистенция, высокая стойкость.

Сопряжение: Roast or grilled lamb, game birds (pheasant), pan-fried beef.

Призы и награды

The Wine Advocate: 92 Points