

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Montesodi 2011



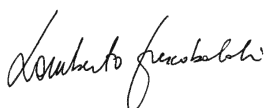
Formati

0,375 л – 0,750 л – 1,5 Магнум – 3,0 Допшио Магнум

Montesodi 2011

IGT

Крю MONTESODI производится только в лучшие годы, начиная со своего первого винтажа в 1974 году. Для него используется санджовезе с виноградника Монтесоди, который расположен на высоте 400 метров над уровнем моря и издавна считается наилучшим в поместье для выращивания этого сорта. Здесь рождаются богатые насыщенные вина с удивительным ароматом.



Климатическая тенденция

В течение августа наблюдались две чрезвычайно важные климатические ситуации, позволившие добавить силу природных факторов к характеристикам винограда. Для первой половины августа были характерны солнечные дни с температурами, превышающими 30°, и очень холодные ночи. Во второй половине августа, напротив, солнечная энергия придавала силу и концентрацию красному винограду, такому как Санджовезе. В результате удалось получить красный виноград, значительно отличающийся по своим питательным характеристикам от обычного, хорошо созревший, концентрированный и богатый на полифенолы. Сбор винограда состоялся 3 октября в Санджовезе: кое-где не удалось сохранить лозу, но в этом году Нипощано возместил утраты сполна. Самые первые урожаи со свежим фруктовым ароматом. В дальнейшем, благодаря солнечной погоде в сентябре, нам удалось довести Санджовезе, который растет в этом хозяйстве, до уровней вызревания мякоти и кожицы, которого можно достичь только в лучшие годы.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипощано, Пелаго

Альтиметрия: 400 m (1312 feet)

Поверхность: 20 ха

Контакт: Юго-запад

Тип почвы: Сухой, каменистый Альберезе типа известняка и глины, хорошо дренированные и с небольшим количеством органического вещества

Плотность растений: 5,850 лоз на гектар

Разведение: гайот

Возраст виноградника: более 20 лет

Сорт Вино: Санджовезе

Алкогольная степень: 0.145

Время мацерации: 30 дней

Яблочно-молочное брожение: Сразу же после алкогольной ферментации

Ёмкости для выдержки: Бочки на 30 гл из австрийского и французского дуба

Длительность выдержки: 18 месяцев в бочке и 6 месяцев в бутылке

Технические примечания

Монтезоди урожая 2011 года насыщенного ярко-красного цвета с оттенками рубинового. Имеет запах, напоминающий фиалку и ягоды, такие как ежевика. Присутствует аромат жареного кофе арабика и букет ароматов мускатного ореха, гвоздики, черного перца и лакрицы. Финальной нотой является запах гудрона. При дегустации свежее, с тонкой и плотной текстурой, но не лишенное остроты, что часто присуще винам Санджовезе. Богатое тело и долгое послевкусие, с преобладанием свежих оттенков и аромата переспевших фруктов.

Сопряжение: Замечательно к красному мясу слабой прожарки, прекрасно сочетается со стейком по-флорентийски

Призы и награды

Vinous: 89 Points

JamesSuckling.Com: 92 Points

Wine Spectator: 90 Points