FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011



Formati

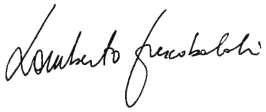
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум – 3,0 *Доппио* Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 Нипоццано 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 Нипоццано, 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 перезревших 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