FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012



Formati

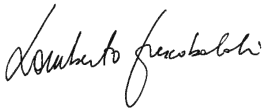
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум – 3,0 *Доппио* Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012

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

Для зимы 2012 года были характерны низкие температуры, в том числе, ниже нуля в январе. В феврале отмечались сильные снегопады. Прохладная весна с равномерным распределением осадков способствовала насыщению слоев почвы, обеспечив хорошие запасы воды для виноградников, особенно в летний период, когда наблюдается максимальный рост, и гроздья начинают темнеть и созревать. Лето, напротив, знойное и сухое, отличалось рекордами температур выше 35°C и сильным снижением температуры ночью. Такое изменение температур способствовало равномерному процессу созревания. Тщательная обработка виноградников в зависимости от времени года позволила оценить баланс между процессом роста и производства. Виноградник Монтезоди, принимая во внимание специфические характеристики почвы, в состоянии обеспечить наличие всех элементов, необходимых для получения продукта высокого качества, способного гарантировать сохранность, свежесть, изысканность и гармоничность.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано, Пелаго
Альтиметрия: 400 m (1312 feet)
Поверхность: 20 ra
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: гюйо
Возраст виноградника: более 20 лет
Сорт Вино: Санджовезе
Алкогольная степень: 14,5 %
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

Вино насыщенного ярко-красного цвета с гранатовым оттенком, насыщенное, свежее, минеральное, с букетом ароматов душистых трав, черешни на спирту, фиалки, имбиря. Соответствие вкуса и аромата, стойкое, минеральное, с суховатыми танинами со слегка шероховатой структурой. Финальные ноты горького миндаля и ореха, букет земляничного дерева и меда из цветов апельсина, варенья из горького апельсина, изысканные фруктовые оттенки, напоминающие косточковые плоды с белой мякотью. Дегустировалось в марте 2015 года

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 93 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points