

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Montesodi 2012



Formati

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

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 Монтесоди, 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 Нипощано, Пелаго

Альтиметрия: 400 m (1312 feet)

Поверхность: 20 га

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