FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013

Formati

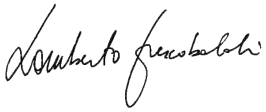
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум – 3,0 *Доппио* Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2013

IGT

Это вино класса “Cru” родилось в 1974 году. Оно производится исключительно в самые удачные годы из винограда сорта “санджовезе”, произрастающего на высоте 400 метров над уровнем моря. Montesodi (Монтезоди) всегда считалось лучшим из вин, полученных из винограда санджовезе, в Castello di Nipozzano (Кастелло ди Нипоццано).



Климатическая тенденция

Зима 2013 года оказалась холодной, днём температура часто опускалась ниже нуля, иногда случались даже довольно сильные снегопады. Весна была прохладной, дожди выпадали равномерно в течение всего сезона. Лето также выдалось особенно прохладным. Были отмечены пики жары лишь в конце июля и первой трети августа, что способствовало созреванию винограда санджовезе. Разность дневных и ночных температур сделала процесс созревания постепенным и размеренным.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано, 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: 13,5 %
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

Montesodi 2013 (Монтезоди 2013) – вино ярко-рубинового цвета. В нём удивительно гармонично сочетаются цветочный аромат фиалки с нотами специй и бальзамическими оттенками. Различимы ноты бергамота и цукатов горького апельсина. Вкус свежий, сложный, долгий и сбалансированный. Таннины делают наделяют вино бархатистой структурой. Кислотность вина прекрасно дополняет его алкогольную составляющую, образуя гармоничное единое целое. Во вкусе - лесные ягоды, такие как малина и ежевика, и лёгкая нотка лакрицы в финале.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 93 Points
Vinibuoni: Crown
Vitae: 4 viti
Vinum: 17 Points
The Wine Advocate: 92+ Points
Wine Enthusiast: 93 Points
Falstaff: 94 Points