

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Montesodi 2013



Formati

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

## 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 ногами специй и бальзамическими оттенками. Различимы ноты бергамота и цукатов горького апельсина. Вкус свежий, сложный, долгий и сбалансированный. Танины делают и 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