FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014

Formati

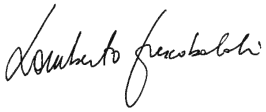
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум – 3,0 *Доппио* Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014

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

В целом более тёплая, чем обычно, зима и мягкая весна 2014 года способствовали раннему распусканию почек на лозе. Лето, весьма прохладное, но с равномерными осадками, замедлило фазы развития и роста растений до среднестатистических. Всплески жары в конце июля и в первой декаде августа способствовали тому, что виноград сорта санджовезе начал набирать цвет. Разность дневной и ночной температуры благоприятно сказалась на постепенном созревании винограда.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано, Пелаго
Альтиметрия: 400 m (1312 feet)
Поверхность: 18 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

Монтезоди 2014 (Montesodi 2014) – вино красно-рубинового цвета с гранатовыми отблесками. Букет насыщенный, свежий, ароматный, минерализованный, с нотами бергамота, вишнёвого цвета, фиалки и мушмулы. Хорошее вкусо-ароматическое соответствие. Вкус насыщенный, минеральный, с отчётливыми шелковистыми таннинами. Явствуют ноты вишнёвого ликёра, земляничного дерева, цедры бергамота, тростникового сахара, а также кофейные ноты и оттенки косточковых фруктов со светлой мякотью. Впервые дегустировалось в марте 2017 года.

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

Призы и награды

Vinibuoni: Golden Star
JamesSuckling.Com: 92 Points
Doctor Wine: 96 Points
Vitae: 4 Viti