FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015

Formati

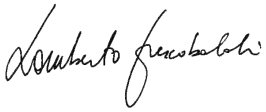
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум – 3,0 Доппио Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015

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 2015 году виноград созрел превосходно, благодаря долгому лету, высокой температуре и прекрасной погоде в целом. Зима заставила себя подождать: она наступила лишь во второй половине февраля, замедлив, таким образом, весенние пробуждение лозы. Из-за низкой температуры так называемая фаза «плача» (сокодвижения) началась с запозданием в 10 дней. Весна наступила ровно 21-го марта. Сезон цветения прошёл хорошо благодаря чередованию ясных тёплых дней с умеренно (относительно предыдущих пяти лет) дождливыми. Сезон созревания плодов: лето. Оно запомнилось как одно из самых солнечных и знойных в последнем десятилетии. В июле дневная температура превышала 30 градусов, осадков почти не выпадало. Долгожданные дожди в начале августа снова поменяли ритм сезона. Осень: внезапная смена воздуха, запахов и цветов; ожидание урожая винограда «санджовезе» в Монтезоди, который собрали до последних дождей в начале октября.

Характеристики территории

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

Монтезоди 2015 - вино красно-рубинового цвета с гранатовыми переливами. Букет свежий, минерализованный, с нотами цитрусовых, вишнёвого цвета и фиалки. Вкус отчётливый, минеральный, с бархатистыми таннинами. Нота вишнёвого ликёра, оттенки цукатов бергамота и красного апельсина. Нота молотого кофе и оттенки косточковых фруктов с белой мякотью. Впервые дегустировалось в январе 2018 года.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 93 Points
Vitae: 4 Viti
Gambero Rosso: 3 Bicchieri
Wine Enthusiast: 90 Points