FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2016



Formati

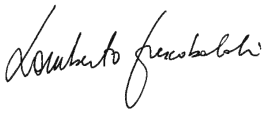
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2016

IGT

На этом участке земли, всегда славившемся каменистой почвой, в 1974 году рождается первое Крю Кьянти Руфина. Это вино моей юности, моих лучших воспоминаний о Кастелло Нипоццано: исключительно изысканное и живое Санджовезе, которое трогает меня даже спустя десятилетия.



Климатическая тенденция

2016 год в Кастелло Нипоццано оказался прекрасным для виноделия. Весна была запоздалой и прохладной, август, напротив, жарким и солнечным. Дожди лучше всего содействовали благоприятным для винограда условиям: они были обильными во время цветения лозы и скудными с конца июня до сбора урожая. Всё это помогло Санджовезе дать замечательный урожай: виноград на момент сбора в полной мере обладал присущими ему уникальными свойствами.

Винификация и выдержка

Санджовезе виноградников Монтезоди, после тщательного ухода на лозе, собирали вручную в ящики по 15 кг. Дальнейший отбор проходил уже на винодельне, когда гроздья помещались на рабочие столы. Виноградина за виноградиной — проходили отбор только лучшие и здоровые ягоды, богатые полифенольными компонентами. Ферментация проходила под температурным контролем и длилась 10 дней. Длительность настаивания сусла на виноградной кожице определялась методом дегустации, это заняло около месяца. Процесс брожения завершила малолактическая ферментация. В конце года вино «Монтезоди» начали выдерживать в 30-литровых французских и австрийских дубовых бочках. Там оно оставалось 18 месяцев, до самого розлива по бутылкам. Последние месяцы выдержки в бутылках помогли «Монтезоди» максимально раскрыть свою силу и элегантность.

Технические примечания

Montesodi 2016 – сразу представляется исключительно изысканным вином благодаря своему прозрачному красно-рубиновому цвету. Букет подтверждает визуальную оценку, его очарование раскрывается ароматом цветущей вишни, фиалки и гибискуса, затем следуют нотки ежевики и чёрной смородины. В финале проявляются пряные ноты, такие как лакрица и чёрный перец. Вино прекрасно минерализовано, хорошо вплетены в его тело лёгкие графитные ноты. Свежесть в начале дегустации сменяется ощущением плотности. Таннины зрелые и шелковистые, финал долгий, сочный и соблазнительный. винодел

Призы и награды

James Suckling: 94 Points
Wine Spectator: 90 Points
Doctor Wine: 95 Points
Veronelli: 3 Stars