


FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017



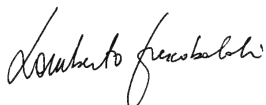
Formati

0,75 l, 1,5 l, 3 l.

Montesodi 2017

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

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



Климатическая тенденция

Зима 2017 года была сухой и мягкой. Весной раннее раскрытие почек стало началом преждевременного развития лозы. Весенние дожди восполнили запас воды в почве, способствовали прекрасному цветению и ускорили и без того раннее развитие винограда. Даже сбор урожая начался раньше обычного — в конце жаркого и засушливого лета, которое позволило собрать превосходно созревшие ягоды насыщенного цвета, богатые полифенолами.

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 суслу 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 15 месяцев, до самого розлива по бутылкам. Последние месяцы выдержки в бутылках помогли «Монтезоди» максимально раскрыть свою силу и элегантность.

Технические примечания

Вино «Монтезоди 2017» наделено типичным для него глубоким красно-рубиновым цветом с лиловыми отблесками, и это — всего лишь предвкушение его поразительной насыщенности и несомненной силы. Неповторимо изысканный букет представляет собой соблазнительную череду цветочных ароматов, в которые гармонично вплетаются богатые ноты спелых фруктов, красных и чёрных ягод и чернослива. Эти ароматы изысканно приправлены сладкими пряными нотами. Текстура вина удивляет своей густотой и гармонией, а также великолепием

Призы и награды

James Suckling: 92 Points

Wine Spectator: 91 Points