FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018



Formati

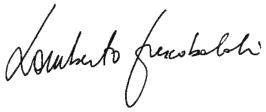
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

На этом участке, издавна всем известном под названием “Монтезоди” (“твёрдая гора”) благодаря своим каменистым почвам, в 1974 году рождается первое Крю Кьянти Руфина. Это вино моей юности, оно связано с моими лучшими воспоминаниями о Кастелло Нипоццано. Это Санджовезе исключительной живости и элегантности, оно способно растрогать меня даже десятилетия спустя.



Климатическая тенденция

За холодной зимой — особенно в феврале, когда неоднократно шёл дождь и снег, — последовала переменчивая весна. Солнечные дни чередовались с дождливыми, причём иногда дожди были весьма интенсивными. Осадки помогли пополнить запас воды в почве. Благодаря более высокой, чем обычно, температуре воздуха виноград развивался своевременно. Температура оставалась высокой в течение всего лета. Долгожданные грозовые дожди во второй половине августа освежили лозу и способствовали прекрасному созреванию винограда. Перепад дневной и ночной температуры помог винограду синтезировать ароматические компоненты и сохранить свежесть, типичную для вин, произведённых в Кастелло Нипоццано.

Винификация и выдержка

Виноградник Монтезоди прекрасно расположен на юго-западной стороне холма на высоте 400 метров от уровня моря на слоистой почве. Виноград Санджовезе после аккуратной работы в винограднике собрали вручную в ящики по 15 килограммов. На винодельне виноград прошёл заключительный отбор: как только он поступил туда, его тут же начали сортировать. Ягода за ягодой, мы отобрали самые здоровые и ароматные из них. Урожай 2018 года подарил очень плотные гроздья, превосходно созревшие, с чудесной бодрящей свежестью. Ферментация и настаивание сусла на виноградной кожице прошли в обычном режиме. Малолактическая ферментация началась сразу после розлива вина по бочкам. После традиционной выдержки в 30-литровых бочках из французского и австрийского дуба вино разлили по бутылкам. Заключительные месяцы выдержки в бутылках помогли “Монтезоди” достичь максимума своей элегантности и наилучшим образом раскрыть свои качества.

Технические примечания

“Монтезоди 2018”- прозрачное и сверкающее вино чудесного рубинового цвета. Букет насыщен фруктовыми и цветочными ароматами, дополненными изысканными третичными нотами. Из цветочных нот можно различить душистую фиалку и шиповник, а из фруктовых — лесные ягоды, клубнику и черешню. Впечатляет кровавая нота в финале, которая делает “Монтезоди” уникальным в своём роде, чему способствуют также нотки гвоздики и чёрного перца. Послевкусие продолжительное и устойчивое.