FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020



Formati

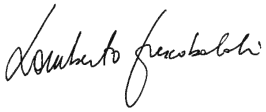
0,75 л, 1,5 л, 3 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020

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

Зима 2019 года в Кастелло Нипоццано была дождливой, что создало хороший запас воды в почвенном субстрате под виноградниками. Температура зимой была комфортной. Весной тоже было теплее, чем обычно. Такая погода благоприятствовала гармоничному развитию растений и завязи плодов. Тёплые дни вместе с прохладными ночами помогали лозе оставаться сильной и здоровой на протяжении всего сезона. Созревание винограда проходило в прекрасных погодных условиях, поэтому на момент сбора урожая ягоды были спелыми и здоровыми. 2020 год подчеркнул особенности этого великолепного терруара: в вине чувствуется отчётливая кислинка одновременно с высоким содержанием сахаров.

Винификация и выдержка

Виноградник Монтезоди удачно расположен на юго-западной стороне холма на высоте 400 метров от уровня моря на слоистой почве. Виноград Санджовезе из виноградника Монтезоди после аккуратной обработки лозы 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 2020 года подарил особенно богатые и плотные гроздья, превосходно созревшие благодаря сухой погоде во время сбора урожая. Ферментация и настаивание сусла на виноградной кожице прошли в обычном режиме. Малолактическая ферментация началась сразу после этого. В конце года началась традиционная выдержка вина в 30-литровых бочках из австрийского и французского дуба, где оно оставалось в течение 18 месяцев (15 месяцев), до самого розлива по бутылкам. Заключительные месяцы выдержки в бутылках помогли “Монтезоди” достичь максимума своей элегантности и наилучшим образом раскрыть свои качества.

Технические примечания

“Монтезоди 2020” - вино чудесного рубиново-красного цвета. Букет наполнен ароматами лесной ежевики и черники, за которыми следуют нежные цветочные ноты фиалки. Во вкусе отчётливо заметны пряные ноты чёрного перца и бальзамические – эвкалипта и лакричного корня. Сухое, энергичное, с плотной текстурой, типичной для лучших вин из Санджовезе. “Монтезоди 2020” впечатляет своей ароматической сложностью, свежестью и полным, но в то же время телом, а также очень продолжительным послевкусием.