FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022



Formati

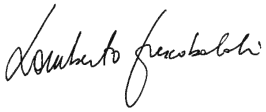
0,75 л, 1,5 л, 3 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022

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

В начале 2022 года в почве был большой запас воды, поскольку предыдущая осень была довольно дождливой. Зима была мягкой, но несколько затяжной. Солнечный март разбудил лозу от зимнего сна. Весенние дожди в Нипоццано уступили летней засухе и зною, которые немного смягчали типичные для этой местности ветра. Дожди, прошедшие в конце августа и в конце сентября, помогли как ранним, так и более поздним сортам винограда завершить цикл созревания; грозди были плотными и в отличном состоянии. Разность дневной и ночной температуры способствовала образованию ценных полифенольных компонентов и сложного аромата, завершив таким образом богатый и солнечный год.

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 2022 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, до самого розлива по бутылкам. Заключительные месяцы выдержки в бутылках помогли “Монтезоди” достичь максимума своей элегантности и наилучшим образом раскрыть свои качества.

Технические примечания

Montesodi 2022 — вино великолепного сверкающего рубиново-красного цвета, очень изысканное. Букет раскрывается чудесными цветочными ароматами розы и фиалки. Затем можно различить ноты смородины и малины. С неописуемым очарованием букет продолжает раскрываться кровяными и бальзамическими нотами с лёгким оттенком лакрицы. Вкус свежий, с обволакивающей шелковистой таниновой текстурой. Невероятно долгое и устойчивое послевкусие.