FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023



Formati

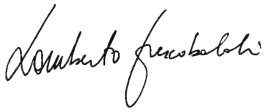
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

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

Погода в 2023 году была насыщена контрастами: они совпадали с фазами развития винограда с почти эталонной точностью. Зима в целом была очень мягкой, но всего две-три действительно холодных недели смогли погрузить лозу в глубокий зимний сон. Начало года было богато дождями, что помогло создать обширные запасы воды в почве для будущего тёплого сезона. Весна тоже была дождливой, особенно в конце мая — начале июня, в то время как температура была ниже средней. В июле погода изменилась значительно: долгая жара стала испытанием для лозы, которая выстояла благодаря водным резервам, накопленным в предыдущие месяцы. Первые же симптомы пересыхания купировались понижением температуры, начиная с конца июля. Таким образом виноград оказался в наиболее благоприятных для созревания условиях. Вина урожая 2023 года обладают сильным характером, способным выстоять в непогоду и создать изысканный напиток. Эти вина “солнечные”, но сдержанные, непростые, но гармоничные; они с точностью раскрывают сущность края Нипоццано.

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. 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 2023 — вино великолепного сверкающего рубиново-красного цвета. Сложный букет раскрывается изысканными ягодными ароматами, такими как плоды земляничного дерева, красная смородина и годжи. Затем проявляются типичные для Санджовезе цветочные ноты, которые затем сменяются нежными бальзамическими и кровяными оттенками. И со временем можно уловить третичные ноты кофейной обжарки, появившиеся благодаря длительной выдержке в дубовых бочках. Сухое вино, таннины плотные и шелковистые одновременно. Долгое и устойчивое послевкусие.