



ACQUISTATO IL .....

"Montesodi" Chianti Rufina Riserva DOCG 2022

2022

## La vera nobiltà del Sangiovese



*Svinando*

Il Chianti Rufina Riserva Montesodi è un vino di grande classe, con un profumo intenso e persistente. Il colore è un rosso rubino profondo, con riflessi violacei. Il bouquet è ricco di note fruttate come la mela, la ciliegia e il mirtillo, con accenni di erbe aromatiche e spezie. Il palato è strutturato e equilibrato, con tannini ben integrati e una persistente acidità. Il finale è lungo e ricco di note fruttate e speziate.

Montesodi Chianti Rufina Riserva è un vino che si sposa benissimo con la cucina toscana, soprattutto con piatti a base di carne di maiale, come la porchetta o la cacciucca. Il vino si sposa anche bene con piatti di pesce, come la branzino alla griglia o la dorata al forno. Montesodi Chianti Rufina Riserva è un vino che va ben oltre la tradizione, offrendo una nuova interpretazione della nobiltà del Sangiovese.

### La Vigna

**Terreno** Arido e sassoso, argilloso e calcareo, ben drenato, poco ricco di sostanza organica

**Esposizione** Sud Ovest 350-400 m s.l.m.

**Allevamento** Cordone speronato e guyot

**Densità imp.** 5000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 10 anni da oggi

**Abbinamento** Ottimo con carni rosse a cottura breve, si sposa magnificamente con la bistecca alla fiorentina.

**Vinificazione** Il vigneto Montesodi si trova ad un'altitudine di 400 metri s.l.m., su sì di rovere austriaco scistosi con una magnifica esposizione asud-ovest. Il Sangiovese proveniente dal vigneto Montesodi, dopo accurato lavoro in vigna, è stato vendemmiato manualmente in cassette da 15 kg. Ulteriore cura e selezione è stata posta in cantina; al loro arrivo le uve sono state sottoposte ad attento controllo su tavolo di cernita. Acino dopo acino è stata scelta la massima qualità in termini di sostanze polifenoliche e di sanità delle uve. La vendemmia 2018 ha prodotto uve finemente concentrate, splendidamente mature e con una meravigliosa freschezza. Le fermentazioni e macerazioni sono state regolari. La fermentazione malo-lattica è avvenuta subito dopo la vinatura. Alla fine dell'anno è iniziato il tradizionale percorso di affinamento di Montesodi in botti da 30 hl di rovere austriaco e francese. I successivi mesi di affinamento in bottiglia hanno consentito a Montesodi di esprimersi al massimo della sua eleganza e potenzialità.

## Sensazioni

Montesodi si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino limpido e brillante. L'olfatto è pervaso di sensazioni fruttate e floreali accompagnate da eleganti note terziarie. Tra le note floreali si riconoscono la viola mammolae larosa canina, mentre quelle fruttate spaziano dai frutti di bosco, alla fragola e all'aciliegia. Impressionante la nota ematica sul finale, che rende Montesodi un vino unico nel suo genere, grazie anche alla nota speziata rappresentata dal chiodo di garofano e dal pepe nero. Al palato risulta assolutamente incredibile l'eleganza e la setosità dei tannini che accompagnano la degustazione. Il finale è lungo e persistente.

Siamo al cospetto di una vera chicca enologica toscana. Un po' per la firma, Frescobaldi, che rappresenta la vera nobiltà del vino in regione. Un po' per la cura maniacale con cui viene lavorato il Sangiovese destinato a questa elegante bottiglia. Montesodi, infatti, non è il solito Sangiovese rustico e ruspante. È piuttosto il frutto di una lavorazione delle uve migliori, vendemmiate a mano e poi ulteriormente selezionate in cantina su banchi di cernita. Affinato per 18 mesi in botti da 30 ettolitri, questo rosso garantisce una piacevolezza assoluta. Nel bicchiere si presenta di un'eleganza estrema, grazie alla sua veste rosso rubino brillante. Al naso, note di fiori di ciliegio, viola e ibisco. Poi frutti rossi piccoli e croccanti e una speziatura elegante, con note di liquirizia e pepe. In bocca è fresco, di bella concentrazione. I tannini sono setosi e maturi. Il finale è lungo, succoso e seducente. Il suo destino? Quello di rendere la nostra bistecca ancora più piacevole.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso&hellip; l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821