ACQUISTATO IL .....

"Montesodi" Chianti Rufina Riserva DOCG 2022 2022

La vera 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 trovaad un'altitudine di 400 metri s.l.m., su sl di rovere austriacouoli scistosi con una magnifica esposizione asud-ovest. IlSangiovese proveniente dal vigneto Montesodi, dopo accurato lavoro in vigna, è stato vendemmiato manualmente in cassette da15 kg. Ulteriore curae selezione è stata postain cantina; al loro arrivo le uve sono state sottoposte ad attento controllo su tavolo di cernita. Acino dopo acino è statasceltasolo la massima qualitàin termini di sostanze polifenoliche e di sanità delle uve. La vendemmia2018 ha prodotto uve finemente concentrate, splendidamente mature e con una meravigliosasferzata di freschezza. Le fermentazioni e macerazioni sono state regolari. Lafermentazione malo-latticaè avvenutasubito dopo lasvinatura. Allafine dell'anno è iniziato il tradizionale percorso di affinamento di Montesodi in botti da30 hl di rovere austriaco e francese. I successivi mesi di affinamento in bottiglia hanno consentito a Montesodi di esprimersi al massimo dellasuaeleganzae potenzialità

Sensazioni

Montesodi si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino limpido e brillante. L’olfatto è pervaso di sensazioni fruttate e floreali accompagnate daeleganti note terziarie. Trale note floreali si riconoscono la viola mammolae larosa canina, mentre quelle fruttate spaziano dai frutti di bosco, allafragolae allaciliegia. Impressionante la notaematicasul finale, che rende Montesodi un vino unico nel suo genere, grazie anche alla notaspeziatarappresentata dal chiodo di garofano e dal pepe nero. Al palato risultaassolutamente incredibile l’eleganzae lasetosità 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. E' 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… 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821