



ACQUISTATO IL

"Montesodi" Chianti Rufina Riserva DOCG

2019

La vera nobiltà del Sangiovese



Svinando

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	Rosso Fermo Secco DOCG
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 suoli di rovere austriaco e uoli scistosi con una magnifica esposizione a sud-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 solo 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 ferzata di freschezza. Le fermentazioni e macerazioni sono state regolari. La fermentazione malo-lattica è avvenuta subito dopo la vinatura. All'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 mammola e la rosa canina, mentre quelle fruttate spaziano dai frutti di bosco, alla fragola e alla ciliegia. Impressionante la nota amara al finale, che rende Montesodi un vino unico nel suo genere, grazie anche alla speziatura 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. 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.