

Vigna Montesodi 2017

Castello Nipozzano, Chianti Rufina Riserva DOCG



Montesodi er en vinmark ved Castello Nipozzano i Chianti Rufina, som er beplantet med vinstokke, der er gennemsnitligt 25 år gamle. Direkte oversat betyder Montesodi, 'Det Hårde Bjerg', hvilket må siges at være en passende beskrivelse af det særdeles kuperede terræn, som omringer Castello Nipozzano. Marken ligger i 350 meters højde og vender mod sydvest.

Klimaet i 2017

I 2017 var vinteren mild og tør. Foråret bød på en tidlig spiring, hvilket rykkede vækstsæsonen frem. I løbet af foråret blev de tømte vandreserver genfyldt af sporadisk nedbør, så blomstringen kunne finde sted uden problemer. Efter en varm, tør sommer kunne høsten også startes tidligere end sædvanligt.

Vinifikation og lagring

Efter omhyggeligt arbejde i marken kunne Sangiovese-druerne fra Montesodi-marken høstes ved håndkraft. I kælderen blev druerne sorteret og mosten blev gæret i 10 dage under kontrollerede temperaturer. Herefter fortsatte macerationen, som varede i en måned. Vinen lagres på franske og østrigske egetræsfade af 30 hl størrelse i de næste 15 måneder. Slutteligt hældes vinen på flaske og lagres endnu engang, hvilket giver vinen tid til at vise sit maksimale potentiale.

Smagsnoter

Montesodi 2017 har en rubinrød farve med lilla skær. I næsen er vinen kraftig og elegant med en forførende duft af blomster, moden frugt, røde bær, mørke bær og blomme. Under de frugtige og florale noter finder man en flot aroma af krydderier, som binder vinen sammen på en elegant måde. Smagen er balanceret, elegant og silkeblød med mange af de samme noter, som findes i næsen. Efter-smagen er vedvarende og helt fortryllende.

FRESCOBALDI



Druesorter:

100% Sangiovese

Alkohol: 13,5%

Lagring: Franske og østrigske egetræsfade i 15 måneder



James Suckling: 92 Points
Wine Spectator: 91 Points

Gambero Rosso Winery of the year 2020

