

TERRÆLECTAE

Vigna Montesodi 2018 - Marchesi Frescobaldi



Azienda
Denominazione
Uvaggio
N° bottiglie
Dati Sintetici Vigna

Marchesi Frescobaldi

Chianti Rufina Riserva DOCG

Sangiovese

35.000

Superficie:

20 ha

Esposizione e altitudine s.l.m.:

Sud-ovest

Suolo:

Sassoso di alberese

argilloso e calcareo, ben drenato poco ricco di sostanze organiche

Sistema di allevamento:

Guillot

Densità d'impianto:

5550 ceppi / ha

Anno d'impianto:

1991 e re-impianto dal 2007

Tipo di agricoltura:

Convenzionale

Andamento Climatico

Fenomeni particolari rispetto alla zona:

Primavera variabile, con giornate di piogge che hanno contribuito a ristabilire le riserve idriche e giornate soleggiate con più alte temperature. I rovesci temporaleschi di metà agosto hanno contribuito al refrigerio necessario ad una splendida maturazione

Vinificazione in Sintesi

Fermentazione:

In acciaio

Maturazione ed Affinamento:

In botti grandi di rovere francese ed austriaco da 30 hl

Grado alcolico:

13,5%

Note organolettiche

Montesodi 2018 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 allaciliegia. Impressionante la nota amara al 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.

Prezzo al pubblico

40 €



CHIANTI
RUFINA