

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Montesodi 2020

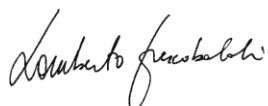


Formati  
0.75 L, 1.5 L, and 3 L.

# Montesodi 2020

Chianti Rufina Riserva DOCG

En este terreno, siempre conocido como Montesodi debido a la naturaleza pedregosa del suelo, se creó en 1974 el primer vino Cru de la finca. Representa el vino de mi juventud y mis mejores recuerdos en Castello Nipozzano: un Sangiovese extremadamente elegante y vivaz, que todavía tiene el poder de conmoverme varias décadas después.



## Tendencia climática:

El otoño de 2019 en Castello di Nipozzano fue lluvioso, lo que permitió establecer buenas reservas de agua en los sustratos de los viñedos. El invierno se caracterizó por temperaturas bastante suaves. La primavera también registró temperaturas superiores a la media estacional. Esta situación favoreció un sorprendente equilibrio entre crecimiento y producción. Estas condiciones climáticas tan favorables, unidas a las frescas temperaturas nocturnas, aseguraron que las vides estuvieran fuertes y sanas, desde la brotación hasta la recolección. La uva contó entonces con unas condiciones óptimas de maduración, llegando a la cosecha en perfecto estado sanitario. La añada 2020 resalta las características de este extraordinario "terroir", gracias a un toque decididamente ácido y a un alto contenido en azúcar.

## Vinificación y añejamiento:

El viñedo Montesodi está situado a 400 metros sobre el nivel del mar, plantado en suelos de esquisto con una magnífica exposición al suroeste. Después de un meticuloso cuidado en la cepa, las uvas Sangiovese del viñedo Montesodi se cosecharon a mano en cajas de 15 kg. En la bodega se cuidó y seleccionó más; A su llegada, la uva fue cuidadosamente revisada en una mesa de selección. Las uvas fueron seleccionadas una a una para garantizar únicamente la más alta calidad en términos de sustancias polifenólicas y sanidad de la uva. La cosecha 2020 produjo uvas particularmente ricas y concentradas, recolectadas en el momento más favorable también gracias a un período de cosecha seco. La fermentación alcohólica y la maceración fueron regulares. La fermentación maloláctica se realizó inmediatamente después del descube. A finales de año, el Montesodi inició su tradicional periodo de maduración/elevación en barricas de roble austriaco y francés de 30 hl, donde permaneció durante los siguientes 15 meses, hasta su embotellado. Varios meses más de crianza en botella permitieron al Montesodi expresar toda su elegancia y potencial.

## Notas de cata:

A primera vista, Montesodi 2020 es de un rojo rubí brillante. En nariz, comienza con notas frutales de mora y arándano seguidas de claros toques florales de violeta. La siguiente fase olfativa está dominada por agradables notas especiadas de pimienta negra y notas balsámicas de eucalipto y raíz de regaliz. En boca es seco, con una estructura firme y la textura densa típica de los mejores vinos Sangiovese. Montesodi 2020 destaca por su habitual complejidad aromática, fresca apoyada en un cuerpo generoso pero ágil y un final particularmente largo.

