

MONTESODI 2016

Toscana, IGT

Cette parcelle, connue de tous depuis toujours sous le nom de Montesodi en raison de son sol pierreux, a donné naissance en 1974 au premier cru du Chianti Rufina. Ce vin, lié à ma jeunesse et à mes plus beaux souvenirs au Château de Nipozzano, est un sangiovese très élégant et vif qui m'émeut encore aujourd'hui.

Lamberto Frescobaldi

CONDITIONS CLIMATIQUES:

Dans l'ensemble, la saison 2016 au Château de Nipozzano peut être considérée comme un grand millésime. Du point de vue thermique, l'année 2016 a été marquée par un printemps tardif et frais et un mois d'août chaud et ensoleillé. Les pluies, plus que tout, sont à l'origine de cette excellente saison. Les précipitations ont été abondantes pendant la floraison, puis se sont faites plus rares de fin juin jusqu'à la récolte. Ces conditions ont permis de créer un millésime exceptionnel pour le sangiovese, dont les raisins ont évolué avec des caractéristiques uniques au moment de la maturation.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Après un travail minutieux dans la vigne, le sangiovese du vignoble Montesodi a été vendangé à la main en cagettes de 15 kg. Au chai, il a fait l'objet de nouveaux soins et d'une nouvelle sélection ; à leur arrivée, les raisins ont été soumis à un contrôle rigoureux sur la table de tri. Grain après grain, la plus haute qualité en termes de substances polyphénoliques et de santé a été sélectionnée. La fermentation s'est déroulée à température contrôlée pendant une dizaine de jours. La macération a été décidée en fonction de la dégustation et s'est achevée au bout d'un mois. Après le décuvage, la fermentation malolactique a été effectuée. À la fin de l'année, le Montesodi a commencé son élevage dans des fûts de chêne autrichien et français de 30 hl, où il est resté pendant 18 mois jusqu'à sa mise en bouteille. Les mois de vieillissement en bouteille qui ont suivi ont permis au Montesodi d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

TASTING NOTES:

Le Montesodi 2016 arbore d'emblée une élégance extrême grâce à sa robe rouge rubis brillante. Le nez confirme son allure en s'ouvrant sur des notes de fleur de cerisier, de violette et d'hibiscus, suivies de petits fruits croquants comme le cassis et la mûre. La finale dévoile une élégante touche épicée avec des notes de réglisse et de poivre. Excellente minéralité et légères notes de graphite parfaitement intégrées.

L'attaque au palais est fraîche et évolue sur une belle densité. Les tanins sont soyeux et mûrs, la finale longue, juteuse et séduisante.

Lucia Elia

FORMATS: 0,75 lt, 1,5 lt. e 3 lt.

