

## Montesodi, Toscana IGT

### Frescobaldi – Castello Nipozzano, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	100% Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rote Beerenfrucht, würzig, konzentriert, balanciert
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 19 15

#### Charakteristik

Klares, kräftiges Rubinrot. In der Nase intensiv und komplex, mit deutlich konzentrierten Fruchtaromen von Brombeere und Heidelbeere und Anklängen von Kaffee und leicht balsamische Noten und Anklängen von Eukalyptus. Am Gaumen weich, warm und strukturiert mit gut eingebundenen Tanninen; perfekte Balance. Im Abgang trocken mit Nuancen von Kaffee und Vanille.

#### Klima/Terroir

Mit der Lese 1974 schlug die Geburtsstunde dieses aus der Sangiovese-Rebe gekelterten Cru, für dessen Produktion nur die besten Jahrgänge aus dem gleichnamigen, auf 400 Höhenmetern gelegenen Weinberg verwendet werden. Dieser gilt seit jeher als die beste Lage des Weinguts für den Anbau von Sangiovese.

#### Ausbau

Er reift 18 Monate in großen Holzfässern und anschließend noch 6 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann.

#### Das Weingut

Die Crus von Castello Nipozzano erlangten schon im 15. Jahrhundert Bekanntheit und wurden von berühmten Künstlern der Renaissance wie Donatello genossen. Damals wie heute lässt das einzigartige Terroir von Nipozzano Weine von beeindruckender Lebensdauer entstehen, die über ein enormes Aromenspektrum verfügen. Ein Paradebeispiel ist der Montesodi, einem aus Sangiovese gekeltertem Cru, für den ausgewählte Trauben aus der gleichnamigen, nach Südwesten ausgerichtete 20 Hektar großen Einzellage verwendet werden.

