Marchesi de Frescobaldi

Créé en 1974 , premier cru du domaine, Montesodi incarne la tradition du Castello di Nipozzano et le sommet de l'expression de Chianti Rùfina.

Castello di Nipozzano Montesodi Chianti Rufina Riserva 2021

Toscane, Italie

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Région et Vignobles

Le **Chianti Rùfina**, situé au nord-est de Florence, est la plus petite sous-zone du Chianti Classico, couvrant environ **750 hectares de vignes** parmi **12 000 hectares** de collines boisées. Les vignobles se trouvent entre **300 et 450 m d'altitude**, où les nuits fraîches et les brises apennines confèrent aux vins une acidité vive, une aromatique pure et une aptitude remarquable au vieillissement.

Le **vignoble de Montesodi**, au cœur du **Castello di Nipozzano**, culmine à **400 m** d'altitude sur des sols schisteux appelés galestro. Cette roche friable et bien drainée limite naturellement la vigueur des ceps, concentrant les baies et donnant un profil précis, droit, avec une signature balsamique et mentholée typique du lieu.

Vinification

Le Montesodi est élaboré exclusivement à partir de **Sangiovese**. La récolte est effectuée à la main en **caisses de 15 kg**, suivie d'un double tri rigoureux. La fermentation et la macération se déroulent à température contrôlée, puis la fermentation malolactique est effectuée juste après l'écoulage afin de préserver fraîcheur et équilibre.

L'élevage dure **18 mois en grands foudres de 30 hectolitres**, autrichiens et français, avant un repos complémentaire en bouteille. En tant que **Chianti Rùfina Terraelectae Riserva**, cette cuvée respecte un cahier des charges exigeant : **100 % Sangiovese**, issu d'un seul vignoble, avec un élevage total d'au moins **30 mois** (bois et bouteille inclus). Le résultat est un vin d'une élégance classique et d'une grande pureté d'expression.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis vif et lumineux.
- **Nez** : Cerise, fraise des bois et groseille, relevées par des notes d'orange sanguine, de violette, de poivre et de clou de girofle ; touches balsamiques et mentholées apportées par le sol schisteux.
- **Bouche** : Moyennement corsée, dotée d'une fraîcheur remarquable, de tanins fins et soyeux, d'un fruit précis et d'une finale longue, harmonieuse et sapide.

Castello di Nipozzano Montesodi Chianti Rufina Riserva

Le saviez-vous ?

Le nom **Montesodi** vient du caractère pierreux du coteau (sodo signifiant "sol dur"). Ce vignoble donna naissance en **1974** au premier « cru » du Castello di Nipozzano, considéré depuis comme une référence majeure du **Chianti Rùfina**.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : le gras et la puissance de la viande sont équilibrés par l'acidité du vin ; la note sanguine s'accorde au fruit du Sangiovese.
- **Pappardelle al ragù di cinghiale** : la richesse du gibier et les herbes aromatiques résonnent avec la touche épicée et balsamique du vin.
- **Porchetta au fenouil et au romarin** : les épices et la texture grasse s'accordent à la fraîcheur et à la structure tannique du vin.
- **Pecorino Toscano affiné** : le sel et le piquant du fromage soulignent la vivacité et la finesse du vin.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2020)

Notes of toasted spices and hazelnuts with red plums, dark cherries and licorice. Medium- to full-bodied with creamy tannins and a deep, layered character. Delicious fruit. Rich and compact with a succulent finish. Drink or hold.