DRINKS.

Frescobaldi Montesodi 2016 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407822
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Marchesi Frescobaldi Società Agricola S.r.l., Via S Spirito 11, 50125 Firenze, Italia
Marque	Frescobaldi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Sangiovese typique avec des notes de bois de chêne, tabac, vanille, chocolat, cuir, terre, cerises, violettes, fleurs d'hibiscus, cassis, mûres, prunes, réglisse, poivre, fumée, balsamique et un peu de graphite, plus des tanins soyeux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

La famille Frescobaldi produit du vin en Toscane depuis le début du XIVe siècle. Cela se voit dans les archives familiales, qui contiennent également de nombreux contrats commerciaux anciens avec des cours nobles européennes. Sur tous les domaines - il y en a huit - on pratique une viticulture durable et intégrée. Le Castello Nipozzano appartient à la famille de vignerons depuis les premières années. En 1855, les ancêtres des propriétaires actuels ont introduit les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot dans les vignobles autour de la forteresse, qui étaient jusqu'alors inconnus des viticulteurs locaux. Cependant, le cépage Sangiovese, typique de la région, n'a pas été déplacé pour autant. Le Frescobaldi Montesodi est un pur Sangiovese, qui est vinifié depuis 1974. Les raisins proviennent de la parcelle du même nom dans la zone de Chianti Rufina, qui se caractérise par son sol pierreux. Après une récolte manuelle minutieuse, les baies triées subissent une fermentation d'une dizaine de jours et une macération d'un mois avant que le vin ne soit "soutiré" (c'est-à-dire décanté et séparé des lies). La fermentation malolactique est suivie d'un vieillissement de 18 mois en fûts de chêne français et autrichien. Le Frescobaldi Montesodi gardera sa maturité de consommation jusqu'en 2029. Il se marie bien avec les viandes braisées, le ragoût de cerf, l'agneau ou le fromage italien.