

Monteraponi

# BARON'UGO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana Rosso

**Zona produttiva** Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, in una singola vigna piantata nel 1974, la più alta dell'azienda, a 570 metri s.l.m.

**Vitigno** 94% Sangiovese, 3% Canaiolo, 3% Colorino

**Tipologia del terreno** Sassoso, calcareo, ricco di albarese e galestro.

**Vinificazione** La fermentazione spontanea avviene in vasche di cemento vetrificato, senza controllo della temperatura e senza l'aggiunta di lieviti. A seguire una macerazione sulle bucce di 40-45 giorni con rimontaggi e follature giornaliere effettuati a mano. A fermentazione alcolica terminata, segue la fermentazione malolattica, in maniera spontanea, senza l'aiuto di batteri, starter o feeder che ne facilitino l'avvio.

**Invecchiamento** L'affinamento avviene in grandi botti ovali di legno di rovere francese, per almeno 36 mesi. Conclude l'invecchiamento per ulteriori 3 mesi di cemento, dove il vino decanta naturalmente prima di essere imbottigliato per caduta, sempre durante la luna calante. Seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Vino non filtrato e non chiarificato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

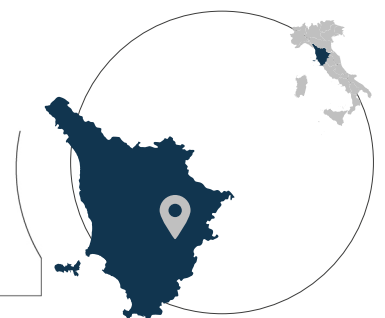
**Colore** Colore rosso molto scarico con riflessi granato.

**Profumo** Al naso è profondo e terroso, con note di frutti rossi come ciliegia e ribes uniti a rimandi floreali, con la viola in evidenza.

**Sapore** Al sorso è fine ed elegante. Ha ricchezza ed energia data dall'acidità e i tannini sono ben integrati.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a primi e secondi di terra, in particolare con carni alla griglia e cacciagione.

**Temperatura di servizio** 18°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1974

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAIOLO,  
COLORINO, TREBBIANO

