

Monteraponi

CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, tra i 450 e i 570 metri s.l.m.

Vitigno 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Vinificazione La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di cemento vetrificato, senza controllo della temperatura e senza l'aggiunta di lieviti. A seguire una macerazione sulle bucce di circa 30 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 o di Slavonia, per almeno 16 mesi. Conclude l'invecchiamento un ulteriore mese di cemento, dove il vino decanta naturalmente prima di essere imbottigliato per caduta, sempre durante la luna calante. Vino non filtrato e non chiarificato.

NOTE ORGANOLETTICHE

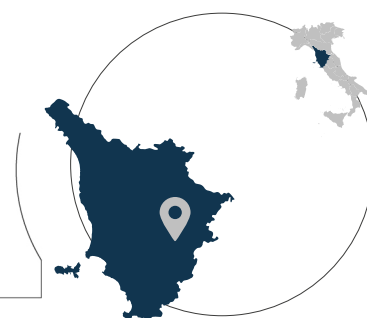
Colore Colore carminio lucente.

Profumo Al naso emergono note di ciliegia, iris, origano e cuoio.

Sapore Al sorso è fresco, con note di lamponi e un tannino elegante. Nel finale emergono ricordi di eucalipto e arancia.

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

Temperatura di servizio 16/18°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1974

VITIGNI | SANGIOVESE, CANAIOLO,
COLORINO, TREBBIANO

ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI

