

Monteraponi

IL CAMPITELLO CHIANTI CLASSICO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Riserva

Zona produttiva Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, in una singola vigna, la più vecchia dell'azienda, isolata e circondata dal bosco, a 420 metri s.l.m.

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

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 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 26 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. Vino non filtrato e non chiarificato.

NOTE ORGANOLETTICHE

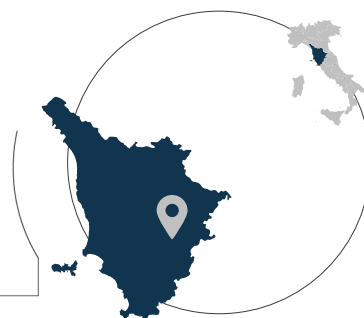
Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso spiccano note intense di spezie e frutti rossi.

Sapore Al sorso è complesso, con una grande sapidità e un'ottima persistenza. Emergono le note terziarie di erbe aromatiche unite a sentori di ginestra e finocchio. Grande acidità e tannini fini ma importanti.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a primi e secondi di terra, in particolare con la cacciagione.

Temperatura di servizio 18°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1974



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAIOLO,
COLORINO, TREBBIANO

