



VISCONTI43

MONTERAPONI

Schede tecniche



MONTERAPONI

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

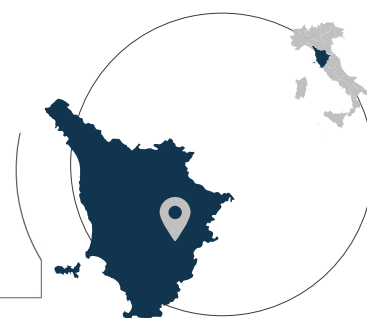
Colore Colore carminio lucente.

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



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



Monteraponi

BRAGANTINO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE



NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Gran Selezione

Zona produttiva Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, in una singola vigna a 560 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese, 3% Canaiolo, 3% Colorino

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 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 una grande botte ovale di legno di rovere francese di 10 ettolitri, per almeno 42 mesi. Conclude l'invecchiamento per ulteriori 8 mesi di affinamento in bottiglia. Vino non filtrato e non chiarificato.

NOTE ORGANOLETTICHE

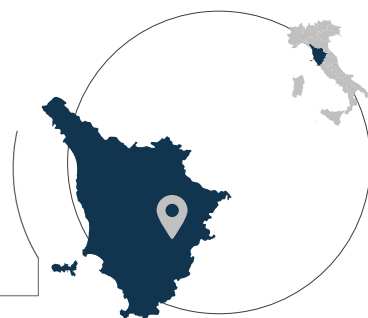
Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso si avvertono sentori di sciroppo di amarena, prugna, lavanda, rosmarino e foglia di mirto.

Sapore Al palato è teso e decisamente fresco, con una trama tannica levigata che sostiene la struttura. Il finale è molto lungo.

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

Temperatura di servizio 18°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1974



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, TREBBIANO



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



Monteraponi

ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosato

Zona produttiva Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, nelle vigne più giovani, tra i 420 e i 570 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione Dopo circa 5 ore di contatto con le bucce si procede ad un salasso con anche fecce e bucce. La fermentazione avviene in barriques esauste senza il controllo della temperatura e senza l'uso di lieviti selezionati. La fermentazione malolattica non viene effettuata per preservare ed esaltare i profumi, l'acidità e la freschezza del vino.

Invecchiamento Vengono eseguiti per almeno 7 mesi due batonage settimanali, per dare spessore e complessità al vino. Il vino torna nuovamente in cemento per un breve periodo, dopo il quale, senza filtrazione viene imbottigliato per caduta possibilmente con la luna calante.

NOTE ORGANOLETTICHE

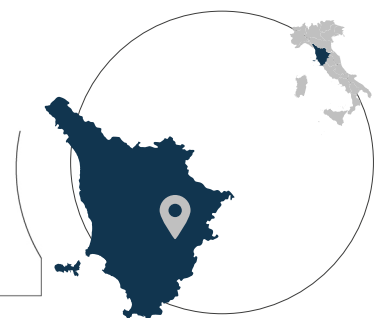
Colore Colore rosa brillante e intenso.

Profumo Al naso spiccano note di fragola e lamponi.

Sapore Al palato emergono acidità e freschezza, che gli conferiscono un'insolita longevità.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio 10/12°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1974

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAIOLO, COLORINO, TREBBIANO



Monteraponi

TREBBIANO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Bianco

Zona produttiva Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, nelle vigne vecchie del Campitello e del Bragantino, tra i 420 e i 570 metri s.l.m.

Vitigno 100% Trebbiano

Vinificazione Viene diraspato solo per il 50%, segue una macerazione in cemento sulle bucce per almeno 5 giorni. L'avvio della fermentazione avviene naturalmente senza l'aggiunta di lieviti selezionati e senza nessun controllo della temperatura. Successivamente il mosto viene trasferito insieme alle sue fecce, in barriques Francois Freres provenienti dalla Borgogna per almeno 9 mesi durante i quali vengono effettuati tre batonage settimanali per dare corpo, struttura e profumi al vino. Segue una leggera chiarifica effettuata con prodotti naturali biologici certificati.

Invecchiamento Il vino riposa in cemento per una decantazione naturale. Viene imbottigliato dopo una leggera filtrazione, durante la luna calante per caduta e affina per altri 8 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

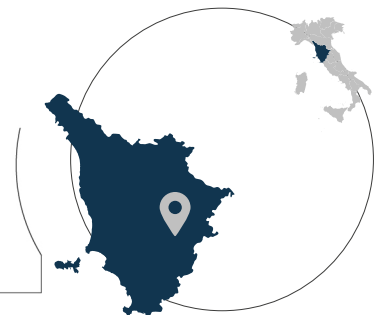
Colore Colore giallo intenso e brillante.

Profumo Al naso emergono sentori di pesca e rosmarino.

Sapore Al palato spiccano mineralità e sapidità. Corpo e struttura sono importanti, sostenuti da acidità e freschezza.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a carni bianche e formaggi, così come a salumi e piatti vegetariani.

Temperatura di servizio 10/12°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1974

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO, COLORINO, TREBBIANO

