

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

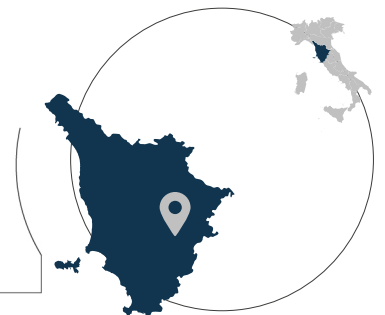
Colore Colore giallo intenso e brillante.

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

