



# MONTERAPONI

## CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. "IL CAMPITELLO"

---

Il colore si presenta di un rosso granato. Emergono al naso note intense di spezie e frutti rossi. Fin dall'inizio la forza e potenza di questo vino ti travolgono. La complessità del galestro combinato con l'argilla conferiscono una sapidità e persistenza davvero notevoli. Le note terziarie, di erbe aromatiche miste a sentori di ginestra e finocchio rendono il vino perfettamente in linea con il territorio del Chianti Classico. L'acidità rimane sempre alta, data l'importante altitudine dell'azienda, garantendo longevità in cantina. I tannini fini ma importanti lo rendono perfetto con abbinamenti di piatti tipici di carne della Toscana, come la cacciagione.

**ESTENSIONE:** 200 Ha, Agricoltura Biologica Certificata

**VIGNETI:** 12 Ha (10 ha registrati a Chianti Classico DOCG)

**ALTITUDINE DELLA VIGNA:** 420mt.

**ETÀ DELLE VIGNE:** oltre i 40 anni

**UVAGGIO:** 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino

### VINIFICAZIONE:

Il Campitello è la vigna più vecchia di Monteraponi, situata a 420mt, rimane isolata dalle altre, circondata da solo bosco. Viene raccolta e vinificata come un cru, distinguendosi per sue caratteristiche precise, da tutti gli altri vini. 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 30-35 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. 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.

**VOL. ALCOLICO:** 13,5°

