



MONTERAPONI

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Il colore si presenta di un rosso scarico, trasparente e cristallino. Emergono al naso note intense di viola, pepe verde e lampone. La mineralità forte al palato si combina perfettamente alla freschezza regalati da un territorio prevalentemente calcareo, sassoso e ricchissimo di galestro. La lunga persistenza denota un corpo e una struttura importanti, per la piacevolezza alla beva e per lo stimolo al palato senza stancarlo, dati anche dai tannini setosi e morbidi che ne esaltano l'eleganza.

ESTENSIONE: 200 Ha, Agricoltura Biologica Certificata

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

ALTITUDINE DELLA VIGNA: dai 450 ai 570 mt.

ETÀ DELLE VIGNE: 15 anni

UVAGGIO: 95% Sangiovese ,5% Canaiolo

VINIFICAZIONE:

La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di cemento vetrificato, senza controllo della temperature e senza l'aggiunta di lieviti. A seguire una macerazione sulle bucce di circa 25 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 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.

VOL. ALCOL: 13,5°

