



# MONTERAPONI

## TOSCANA ROSSO I.G.T. "BARON' UGO"

---

Il colore rosso molto scarico rimanda a tipicità d'oltralpe. Pulito, luminoso e brillante, con riflessi che virano al granato, un naso profondo nella sua espressione "terra" esplosivi nel frutto rosso di ciliegia e ribes, floreale, delicato, in viola. Ottimo al palato perché si sente subito che ha la stoffa di un campione, in grado di essere elegante e fine. Ricco ed energico di acidità, tannini sono ben eseguiti. Solo in un grandi annate.

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

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

**ALTITUDINE DELLA VIGNA:** 570 mt.

**ETÀ DELLE VIGNE:** oltre i 40 anni

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

### VINIFICAZIONE:

La vigna del Baron'Ugo svetta su Monteraponi dal punto più alto, a 570 mt, su un terreno sassoso, calcareo e ricco di alberese e galestro. La raccolta e la vinificazione avvengono separatamente dal resto delle uve, come per l'altra riserva il Campitello. 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 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.

**VOL. ALCOLIC:** 13,5°

