



MONTERAPONI

TREBBIANO IGT, COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

Si presenta con un colore giallo intenso, brillante. Sentori di pesca e rosmarino al naso, lasciano il passo ad una forte mineralità e sapidità al palato. L'età della vigna si fa sentire in bocca con un corpo e struttura da vino rosso. L'acidità e la freschezza riportano alle caratteristiche peculiari del vitigno, il Trebbiano, che in territori come quello di Monteraponi si esprime al meglio.

ESTENSIONE: 200 Ha, Azienda Biologica Certificata

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

ALTITUDINE DELLA VIGNA: da 420 a 570 mt.

ETÀ DELLA VIGNA:

oltre i 40 anni dalle singole vigne del Campitello e del Baron'Ugo

UVAGGIO:

Trebbiano 100%

VINIFICAZIONE:

Il nostro Trebbiano viene diraspato solo per il 50%, segue una macerazione in cemento sulle bucce per almeno 48 ore. L'avvio della fermentazione avviene naturalmente senza l'aggiunta di lieviti selezionati e senza nessun controllo della temperatura. Successivamente il mosto viene trasferito in barriques esauste dove completa la fermentazione alcolica. A fine Ottobre il vino viene trasferito insieme alle sue fecce, in barriques 50% esauste e 50% nuove provenienti dalla Borgogna. Vengono effettuati due batonage settimanali per dare corpo, struttura e profumi al vino. Segue una leggera chiarifica effettuata con prodotti naturali bio certificati. Il vino, quindi, ritorna in cemento per una decantazione naturale. Viene imbottigliato senza filtrazione, durante la luna calante per caduta.

VOL. ALCOLIC: 12,5°

