



MONTERAPONI

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.

Il color del vino può cambiare da un opaco ad uno scuro ambrato. I sentori tipici del nostro Vinsanto spesso presentano note di albicocca disidratata, guscio di noce, nocciola e miele. Nonostante sia un vino dolce, mantiene una forte acidità, grazie al territorio ricco di minerali e con un'elevata altitudine.

ESTENSIONE:

200 Ha, Azienda Biologica Certificata

VIGNETI:

12 Ha (10 ha iscritti all'albo Chianti Classico DOCG)

ALTITUDINE DELLA VIGNA:

da 420 a 570 mt.

ETÀ DELLE VIGNE:

oltre i 40 anni le uve provengono dalle vigne del Baron'Ugo e del Campitello

UVAGGIO:

50% Malvasia, 50% Trebbiano

VINIFICAZIONE:

I migliori grappoli scelti e selezionati di Malvasia e Trebbiano rosa del Chianti vengono appesi e fatti appassire naturalmente nella Vinsantaia. A Gennaio i grappoli vengono pressati ed il mosto ottenuto viene messo in Caratelli di castagno, dove rimarrà per almeno 4 anni, sigillato con la calce. I Caratelli nella Vinsantaia aziendale subiscono le influenze del cambiamento climatico passando dal freddo dell'inverno al caldo dell'estate, favorendo la fermentazione del vinsanto. Passati i 4 anni, il vinsanto viene trasferito in altri Caratelli di rovere dove rimangono per altri 4 anni, nuovamente sigillati. Verrà poi imbottigliato con la luna calante per caduta.

VOL. ALCOOL: 14,5°

