



MONTERAPONI

VINO ROSSO DI MONTERAPONI

Scarico al colore, ma ricco di spezie e sentori di frutta rossa come il ribes, i mirtilli e lamponi, si presenta come un perfetto vino “per tutti giorni” di facile beva. Grazie al Sangiovese, che ne esalta la freschezza e l’acidità, stimola il palato senza stancarlo. Armonico, con tannini soffici è perfetto con abbinamenti semplici e non troppo corposi.

ESTENSIONE:

200 Ha, Azienda Biologica Certificata

VIGNETI:

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

ALTITUDINE DELLA VIGNA:

dai 450 ai 570 mt.

ETÀ DELLA VIGNA:

15 anni

UVAGGIO:

Sangiovese , Canaiolo, Colorino, Merlot, Trebbiano, Malvasia

VINIFICAZIONE:

La fermentazione avviene in vasche di cemento vetrificate, senza il controllo della temperatura e senza l’aggiunta di lieviti selezionati. Il mosto rimane a macerare sulle bucce per circa 15 giorni, cercando di tenere la temperatura sotto i 28 C° con frequenti rimontaggi giornalieri. Anche la fermentazione malolattica avviene in cemento, senza nessun aiuto di batteri starter, ma solo tenendo la temperatura di cantina costante a 20C°. Non segue nessun affinamento in legno. Nessuna filtrazione, viene imbottigliato per caduta.

VOL. ALCOL: 13°

