

Monteraponi

BRAGANTINO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE



NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Gran Selezione

Zona produttiva Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, in una singola vigna a 560 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese, 3% Canaiolo, 3% Colorino

Vinificazione La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di cemento vetrificato, senza controllo della temperatura e senza l'aggiunta di lieviti. A seguire una macerazione sulle bucce di circa 45 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.

Invecchiamento L'affinamento avviene in una grande botte ovale di legno di rovere francese di 10 ettolitri, per almeno 42 mesi. Conclude l'invecchiamento per ulteriori 8 mesi di affinamento in bottiglia. Vino non filtrato e non chiarificato.

NOTE ORGANOLETTICHE

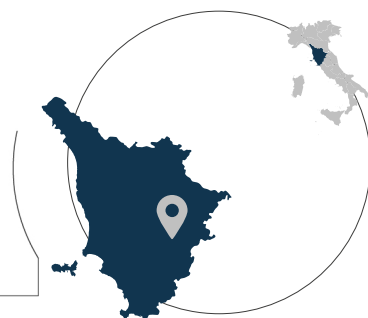
Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso si avvertono sentori di sciroppo di amarena, prugna, lavanda, rosmarino e foglia di mirto.

Sapore Al palato è teso e decisamente fresco, con una trama tannica levigata che sostiene la struttura. Il finale è molto lungo.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a primi e secondi di terra, in particolare con la cacciagione e carni alla griglia.

Temperatura di servizio 18°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1974

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, TREBBIANO

