

Monteraponi

ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosato

Zona produttiva Chianti Classico, nel Comune di Radda in Chianti, nelle vigne più giovani, tra i 420 e i 570 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione Dopo circa 5 ore di contatto con le bucce si procede ad un salasso con anche fecce e bucce. La fermentazione avviene in barriques esauste senza il controllo della temperatura e senza l'uso di lieviti selezionati. La fermentazione malolattica non viene effettuata per preservare ed esaltare i profumi, l'acidità e la freschezza del vino.

Invecchiamento Vengono eseguiti per almeno 7 mesi due batonage settimanali, per dare spessore e complessità al vino. Il vino torna nuovamente in cemento per un breve periodo, dopo il quale, senza filtrazione viene imbottigliato per caduta possibilmente con la luna calante.

NOTE ORGANOLETTICHE

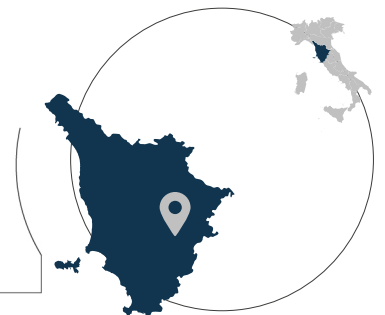
Colore Colore rosa brillante e intenso.

Profumo Al naso spiccano note di fragola e lamponi.

Sapore Al palato emergono acidità e freschezza, che gli conferiscono un'insolita longevità.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio 10/12°C



RADDA IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1974

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAIOLO, COLORINO, TREBBIANO

