



MONTERAPONI

Italie



www.monteraponi.it

Monteraponi

Baron'Ugo 2019



HISTOIRE :

Monteraponi est un ancien village médiéval situé au cœur de la région du Chianti Classico, en Italie. Le domaine se trouve au sommet d'une colline de 470 mètres, dominant la vallée qui descend vers la rivière Arbia. Monteraponi produit des vins Chianti Classico, du Vinsanto, de l'huile d'olive et de la Grappa.

Le domaine a une histoire riche, remontant au 10e siècle, lorsqu'il appartenait au Comte Ugo, Margrave et Gouverneur de Toscane, avant d'être offert à une abbaye. Le domaine s'étend sur 200 hectares, dont 12 hectares de vignobles et 8 hectares d'oliviers, entourés de chênes et de châtaigniers centenaires.

Les vendanges, réalisées à la main début octobre, sont suivies d'un processus de sélection minutieux des raisins, incluant un pressurage doux pour préserver les peaux des baies.

APPELLATION : Chianti Classico Riserva DOCG

CÉPAGE : 90% Sangiovese 7% Canaiolo
3% Colorino

TERROIR : Sols calcaires, pierre et marne,
570m d'altitude

RÉGION : Chianti, Toscane

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ÂGE DES VIGNES : Plus de 40 ans

ELEVAGE :

3 ans en grands fûts ovales de chêne français, puis 3 mois en cuve béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C

Capacité de garde : 10 ans



NOTE PRESSE

Robert Parker : 91/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez offre des notes intenses de violette, poivre vert et framboise. En bouche, la forte minéralité se marie à merveille avec la fraîcheur apportée par le sol calcaire, caillouteux et marneux. Le vin est long, corsé et structuré en bouche, grâce à des tannins soyeux et souples qui apportent de l'ampleur au vin.

