



www.monteraponi.it


MONTERAPONI

Italie



Monteraponi

Chianti Classico 2022



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 10^e 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 DOCG
CÉPAGE : 95% Sangiovese 5% Canaiolo
TERROIR : Sols calcaires, pierre et marne, entre 420 et 570m d'altitude
RÉGION : Chianti, Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ÂGE DES VIGNES : 18 ans

ELEVAGE :

16 mois en grands fûts ovales de chêne français ou slave, puis 1 mois en cuve béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTE PRESSE

Robert Parker : 91/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Le Monteraponi 2022 Chianti Classico biologique est un vin très franc, avec beaucoup de fruits primaires brillants et une bonne intensité. Le bouquet reflète la sous-zone Radda, légèrement plus fraîche, avec des saveurs de baies acidulées et des arômes floraux prononcés. Le vin est frais et facile à boire.”

Robert Parker

