



www.monteraponi.it

Monteraponi

Campitello 2021




MONTERAPONI

Italie



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 : 90% Sangiovese 5% Canaiolo
5% Colorino
TERROIR : Sols calcaires, pierre et marne,
420m d'altitude
RÉGION : Chianti, Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ÂGE DES VIGNES : 55 ans

ELEVAGE :

26 mois en grands fûts ovales de chêne français ou slave, puis 3 mois en cuve béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE PRESSE

Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Au nez, des notes intenses d'épices et de fruits rouges se dégagent. Dès l'attaque, la force et la puissance de ce vin vous envahissent. La complexité de la marne associée à l'argile lui confère une saveur et une persistance tout à fait remarquables. Les notes tertiaires d'herbes aromatiques mêlées à des notes de genêt et de fenouil rendent le vin parfaitement conforme au terroir du Chianti Classico. L'acidité reste toujours élevée, compte tenu de l'altitude importante du domaine, garantissant la longévité en cave. Les tanins fins mais structurés en font un parfait accompagnement pour les plats typiques de viande de Toscane, comme le gibier.

