



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalkmergel

DRUER
Sangiovese,
Canaiolo, Colorino

GÆRING
Cement

TYPE
Kraftig rødvin

Monteraponi

Monteraponi, Baron Ugo, Toscana Rosso IGT 2019

"Sangiovese, canaiolo og colorino – lyder det ikke kendt? Nærmest identisk med den gamle Chianti-opskrift bortset fra fraværet af malvasia, men Monteraponi i den høje sydvestlige del af Radda-zonen angiver den her som IGT Toscana. Hvorfor? Aner det ikke. Vejen til glasset er nemlig også meget klassisk; op til 45 dages maceration i betontank, tre år på slavonske og franske botti. Druerne stammer fra en mark plantet i 1974 i 560 meters højde – dengang aldeles skørt, men i dag er højderne det rigtige sted at være. Den lugter af marchesernes freskodekorerede gallasal, familiesakristiets gobeliner, sørøvertobak, slåensnaps, lagret kirsebærvin og schweiziske bolsjer. Michele Braganti er manden bag dette klassiske mesterværk. Og prisen er helt på sin plads. Strukturen er som en brunello di montalcino, men vægten er chianti classico." - René Langdahl "The organic Monteraponi 2019 Baron'Ugo (made with Sangiovese with tiny percentages of Canaiolo and Colorino from 49-year-old vines at a special site with limestone alberese soils perched at 560 meters above sea level) knocks it out of the park in this balanced vintage. The 2019 growing season is known for its concentration and power, and although this wine delivers on those fronts, it does so with a gentle touch. The wine remains slender and focused in presentation with elegant aromas of wild berry, rose, lilac and crushed stone that lift elegantly from the bouquet. Baron'Ugo stands apart in 2019." 96p. Robert Parker.com

Monteraponis "Supertoscaner" er lavet på nøjagtigt samme druekombination som deres Chianti Classico Riserva Vinen gennemgår også samme gæring på cement med 40-45 dage lang maceration. Efterfølgende lagrer den på 30 hl. tanke af slavonsk og fransk eg i 36 måneder, inden vinen afslutter sin lagring med 1 måned på cementtank, og 5 måneder på flaske inden frigivelse. En elegant og fyldig Sangiovese der med sin lyse røde frugt, saftige tanninstruktur og dybe koncentration er en vin der kan lagre i adskillige år i kælderen. Fantastisk flot vin, og konstant blandt Chiantis bedste klassiske rødvine.

OM PRODUCENTEN

Monteraponi der ligger i Chianti hot-spottet Radda, er oprindeligt en gammel middelalderlandsby, der tog sit navn fra højen af samme navn. Her på toppen af landsbyen 470 moh. ligger en af Chiantis absolut bedste producenter: Monteraponi. Under vinhuset udfolder der sig et naturligt amfiteater af vinmarker, olivenlunde, ege- og kastanieskove. Hele denne lille verden af beskyttet natur tilhører vinhuset, og frembringer nogle af områdets skarpeste og mest personlige vine.

Monteraponi har gennem mange år drevet stedet økologisk, og med så lidt intervention i vinifikationsprocessen som muligt. Alt høst foregår typisk i oktober, hvor druerne plukkes i små kasser, og siden renses grundigt ved ankomst til vineriet.

Druerne afstilles med en meget nænsom afstilkingsmaskine indkøbt i Bourgogne. Den er specielt fremstillet til delikate og skrøbelige druer som Pinot Noir og Sangiovese. Efter afstilkning håndsorteres alle druerne på et rensningsbord, og presses nænsomt, inden vinene gærer på cementtanke.

Al gæring foregår med naturlig gær og der hverken justeres eller manipuleres med vinen i kælderen.

Lagringen i kældrene sker udelukkende på store fade fra Østrig og Bourgogne.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

Monteraponis Chiantier er udtryk for den elegante og saftige stil i Chianti, hvor friskhed og intensitet vægtes højere end mørk, ekstraheret, fadlagret frugt.