

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalkmergel

DRUER
Trebbiano

GÆRING
Cement

TYPE
Fyldig hvidvin

Monteraponi

Monteraponi, Trebbiano 2022

"The 2022 Trebbiano is open-knit and inviting, typical of a wine from a very warm and dry year. Even so, all the Monteraponi signatures are present. Apricot, orange confit, spice and dried flowers caress the palate. Best of all, the 2022 will drink well with minimal cellaring. It's worth noting that 2022 is quite a bit more succesfull than the wines from other warm years, most notably the 2011 and 2017, which suggests that Braganti has dialed his approach in years with these characteristics." 94p. Antonio Galloni, VINOUS
Monteraponis Trebbiano har gennem mange år stået som en af Toscanas allerstørste hvidvine - måske den største. Hvidvinsdruerne kommer fra de ældste parceller på Campitello og Baron Ugo, med over 40 år på bagen. 50% af druerne afstilkes og vinen gærer på cement med 48 timers maceration. Dog uden vinen bliver orange vin af den grund. Vinen gennemgår ikke malolaktisk gæring. I slutningen af oktober afslutter den sin alkoholiske gæring på godt brugte barriques, hvor vinen lagrer med mindst to ugentlige battonage. Aftappes uden klaring og filtrering. Vinen har en intens klar gylden farve, med en duft af ferskner og rosmarin. Smagen er vild, intens og nærmest saltagtig frisk, med en mineralsk, fyldig og super cremet afslutning. Et monument over Trebbiano druen!

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 afstilkes med en meget nænsom afstilkningsmaskine 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. Monteraponis Chiantier er udtryk for den elegante og saftige stil i Chianti, hvor friskhed og intensitet vægtes højere end mørk, ekstrahereret, fadlagret frugt.