



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalkmergel

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Cement

TYPE
Rosévin

Monteraponi

Monteraponi, Toscana Rosato IGT 2024

"Vanvittig flot, nærmest koralrød farve på denne toscanske rosé på ren sangiovese. Monteraponi har åreladet mosten til husets Chianti Classico og lavet rosé af den. Næsen dufter af hindbær og lufttørret kød. Munden er tæt, kraftig og blidt tannisk. Herlig og kraftig rosé, der kan tåle en del. Jeg får lyst til andelever og andouillette. Flot vin til 170 kr v. 3" Anders Halskov Jensen, Vinhjernen. Monteraponis sjældne og stærkt vanedannende rosé, kommer til landet i stærkt begrænset mængde. Vinen er en åreladning af husets Chianti Classico og Chianti Classico Riserva, altså den del af mosten der lukkes ud af cementtankene (for at opkoncentrere de røde vine) efter et par dage, inden den alkoholiske gæring for alvor går igang. Det giver en vin med mere krop, farve og karakter. Super intens mineralitet, saftig frugtighed og en lækende umiddelbar karakter. Klasse - rosé!

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 afstilkkes 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, ekstraheret, fadlagret frugt.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens