

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalkmergel

DRUER
Sangiovese, Canaiolo, Colorino

GÆRING
Cement

TYPE
Kraftig rødvin

Monteraponi

Monteraponi, Chianti Classico Riserva DOCG "Il Campitello"2021

"In the bottle with the black label, the Monteraponi 2021 Chianti Classico Riserva Il Campitello delivers tart fruit flavors coupled by bright acidity, making this one of the freshest and brightest wines from this classic vintage. The bouquet is colored with wild fruit, forest berry, iris root and a hint of green olive. The aromas are lifted and almost carbonic in character." 94p. Robert Parker.com Monteraponis Chianti Classico Riserva har tilnavnet Capitello, efter den lille skovomkransede parcel, der huser domainets ældste vinstokke. Vinen gennemgår gæring på cement med 40-45 dage lang maceration. Efterfølgende lagrer den på slavonsk og fransk eg i 26 måneder, inden vinen afslutter sin lagring med 3 måneder på cementtank. Herefter tappes vinen uden klaring og filtrering. De gamle vinstokke og den mere lerede jordbund her, giver en vin med større dybde og koncentration, men uden at mangle den friskhed, syre og elegance som kendetegner husets sublime stil.

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.