

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalkmergel

DRUER
Sangiovese, Canaiolo

GÆRING
Cement

TYPE
Medium rødvin

Monteraponi

Monteraponi, Chianti Classico DOCG 2023

"Duften er ren og aromatisk med kirsebær, viol, tørrede urter og et strejf af jordet mineralitet. I munden er vinen rank, spændstig og syredrevet, med slank rød frugt med noter af friskhed og terroir. Afslutningen er tør, elegant og præcis, med en let saltet nerve. En old?school, ultraklassisk Chianti Classico, der prioriterer finesse og renhed over power." 92p. 5 stjerner Thomas Rydberg, Din Vinguide ***"Mørk, krydret, dramatisk, koncentreret tør med en let støvet karakter. Både krydderurter og mørkere krydderier og en flot sødmefuld frugt" 91+p***. Niels Lillelund, Jylalnds-Posten ***"The organic Monteraponi 2022 Chianti Classico is a real straight-shooter, delivering lots of bright primary fruit and good intensity. The bouquet reflects the slightly cooler Radda subzone with tart berry flavors and pronounced floral aromas, especially blue bells and violets. The wine feels fresh and easy on the palate." 91p***. Robert Parker.com, om årgang 2022 Monteraponis klassiske Chianti er et fremragende eksempel på husets stil. Energisk friskhed fra den kalkholdige jordbund, samt en generøs frugtighed med inslag af viol, grøn peber og hindbær. Tanninerne er modne og saftige i den elegante og koncentrerede frugt. Den spontante gæring foregår uden temperaturstyring i store cementtanke, med ca. 25 dages skindkontakt. Efterfølgende lagrer vinen op til 16 måneder på store slavonske og franske egetræsfade. Herefter afslutter den lagringen i omkring 1 måned på cementtanke inden vinen tappes uden klaring og filtrering.

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.