

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalkmergel

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Cement

TYPE
Kraftig rødvin

Monteraponi

Monteraponi, Bragantino, Gran Selezione 2020

"I'm sure there is a good story behind the jovial, squinty-eyed figure depicted on the front label of this wine, but I don't know what it is. From a cool growing area in a hot vintage, the organic 2020 Chianti Classico Gran Selezione Radda Bragantino does show extra ripeness on the bouquet, but the wine never feels heavy. The house style prizes transparency and brightness, and those qualities are delivered in 2020. The lean to mid-weight finish is colored by wild cherry, white peppercorn, spice and grilled herb." 94p. Robert Parker.com
Denne enkeltmarksvin på 100% Sangiovese er Michels kun 2. årgang i disciplinen Gran Selezione. Markerne til denne vin ligger lige overfor Baron Ugo marken, og lavet på relativt unge vinstokke. Sangiovese klonen er taget direkte fra Isole e Olenas sagnomspundte Cepparello vinmark, og opformeret af den berømte Guillaume-vinplanteskole i Bourgogne. Vinmarkens dramatisk – næsten 50% stejle skråning giver perfekt ekspositon og frembringer druer med en blødere og mere aromatisk profil end husets andre vine. Den er lagret 42 måneder i ny eg. Navnt på vinen; Bragantino er Micheles kælenavn som dreng. Maleriet på etiketten er en af Micheles favorit billeder malet af Nino Tirinnanzi, en elev af den kendte florentinske maler Ottone Rosai.

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.