



Michele Braganti og holdet ved sorteringsbordet

Monteraponi

Radda in Chianti, Toscana

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 afstilkles 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.

LAND
Italien

OMRÅDE
Toscana

PRIMÆR APPELLATION
Chianti Classico

GRUNDLAGT
1974

EJER/VINMAGER
Michele Braganti

STØRRELSE
12 hektar

DYRKNING
Økologisk

JORDBUND
Kalkmergel, ler

DRUER
Sangiovese, Cannaiolo, Trebbiano



VINOVA