



slow wine

guida
2016

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.917 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

RADDA IN CHIANTI (SI)

Monteraponi

Località Monteraponi
tel. 0577 738208
www.monteraponi.it
mail@monteraponi.it



10 ha - 45.000 bt

“ Michele Braganti dal 2003, con il suo entusiasmo e la sua passione, dopo un complesso lavoro di custodia e di illuminata innovazione tecnica, ha dato vita a un'eccellenza del Chianti Classico, in cui la tradizione e il grande patrimonio storico e viticolo si sposano perfettamente con la voglia di fare vino in modo sostenibile, lucido, dinamico ”

VITA - Monteraponi è un borgo medievale risalente all'anno Mille, incastonato tra le colline di Radda, che la famiglia Braganti ha recuperato e fatto diventare il fulcro di una splendida realtà chiantigiana.

VIGNE - Le vigne, un'esplosione di colori e ricche di biodiversità, sono disposte ad anfiteatro tutt'intorno all'antico borgo. Il vigneto Campitello è quello più vecchio (45 anni), si trova appena sotto la cantina ed è caratterizzato dalla forte presenza di galestro. Il vigneto di 40 anni del Baron' Ugo domina il borgo da circa 500 metri di quota ed è ricco di alberese. La ventilazione è costante grazie al corridoio della vicina valle dell'Arbia.

VINI - Il **Chianti Cl. Baron' Ugo Ris. 2011 grande vino** (● 3.500 bt; 51 €) si conferma inegabilmente buono: al naso presenta sentori di ciliegia, leggere note ematiche e saline; in bocca si ritrova un frutto maturo pieno, ampio e con un finale sapido che invita a nuovo assaggio. Il **Chianti Cl. Campitello Ris. 2012** (● 3.500 bt; 36 €) dopo 26 mesi di affinamento in legno regala cenni di frutta piccola e in bocca è complesso: una grande spinta acida incontra un tannino fitto ma ordinato, felpato e molto invitante. Il **Chianti Cl. 2013** (● 30.000 bt; 19 €), ottenuto dall'assemblaggio delle vigne più giovani, offre un naso terroso e speziato, mentre in bocca si apre su un frutto fresco, con un finale leggermente esile ma saporito. Una sorpresa il **Trebbiano 2014** (○ 1.000 bt; 36 €), vino macerativo che regala note agrumate e fumé su una bocca salata e decisa.

CONCIMI letame in pellet, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo, organici
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica

RADDA IN CHIANTI (SI)

Montevertine

Località Montevertine
tel. 0577 738009
www.montevertine.it
info@montevertine.it



18 ha - 80.000 bt

“ Montevertine è un'azienda leggendaria per la capacità di produrre vini immensi: nel senso di complessi, fini, eleganti, vera espressione del territorio di Radda ”

VITA - Con Martino Manetti, erede della tradizione di Montevertine avviata dal padre Sergio, e con il "maestro" Giulio Gambelli parliamo della territorialità che i vini riescono a esprimere attraverso le sfumature delle singole annate: aspetto che forse più di ogni altro ha reso questo nome così famoso.

VIGNE - La collina di Montevertine accoglie la maggior parte dei vigneti. Siamo a circa 450 metri di altitudine su terreni calcarei, sciolti, rossi e ferrosi, con buona presenza di alberese. L'età dei vigneti varia dai 15 ai 50 anni e le piante sono allevate a guyot. Le scelte agronomiche sono in fondo semplici, classiche e sono state integrate con principi di viticoltura sostenibile grazie alla consulenza di Ruggero Mazzilli.

VINI - «Il 2012 è stata un'annata non equilibrata», ci spiega Martino. **Le Pergole Torte 2012 grande vino** (● sangiovese; 17.000 bt; 76 €) si esprime con sentori di fiori appassiti per poi aprirsi su toni balsamici e speziati. La bocca è fresca, sapida, una sinfonia gustativa: il solito gradissimo vino. Il **Pian del Ciampolo 2013** (● sangiovese, colorino, canaiolo; 25.000 bt; 15 €) si dimostra un piccolo grande gioiello con naso elegante e lievi sfumature ematiche alternate alla dolcezza del frutto. In bocca si distende con grande freschezza per chiudere su un tannino croccante e molto saporito.

vino slow **MONTEVERTINE 2012** (● sangiovese, colorino, canaiolo; 22.000 bt; 34 €) È più sottile del solito; ma questa non è certo una colpa. Anche perché la bocca è sontuosa, lunga e profonda. Godimento puro.

CONCIMI letame, compost
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna