

slow wine

guida 2013

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

RADDA IN CHIANTI (SI)

Monteraponi

Località Monteraponi
tel. 055 352601
www.monteraponi.it
mail@monteraponi.it



10 ha - 28.000 bt

sconto 10%

VITA - Protagonista del vero rinascimento chiantigiano, suggellato da vini di reale appartenenza, Monteraponi si è affermata, in pochi anni, ai vertici qualitativi della denominazione. Indiscutibile il ruolo che la vocazione delle vigne aziendali ha avuto in questa rapida ascesa. Ma il luogo ha saputo incontrare il giusto interprete. Con personalità, Michele Braganti si è subito messo in ascolto del territorio di Radda e, dopo i primi passi, ne è diventato una delle anime più sensibili.

VIGNE - «Non ho particolari meriti, sono fortunato ad avere queste vigne». Fortunato o no, il giovane produttore ha saputo individuare le diverse attitudini degli impianti a disposizione. Sono stati isolati due cru all'origine di due distinti Chianti Classico: il Campitello, situato a 420 metri di altitudine, e il Baron Ugo, un vigneto spettacolare a 550 metri. Qui si trovano le vigne più vecchie. L'impianto di fitodepurazione garantisce il trattamento biologico delle acque reflue.

VINI - L'assaggio da botte rivela le diverse anime del sangiovese di Radda. Floreale e classico il Campitello, sanguigno e ferroso il Baron Ugo. Le fermentazioni sono in vasche di cemento con lieviti autoctoni. Paradigmatico per la tipologia il **Chianti Cl. 2010** (● 25.000 bt; 13 €), dal naso floreale, schietto; un sorso di identità impeccabile, uno spettacolare percorso di succo e tannino. Il merlot, che Michele definisce errore di gioventù, compone lo **Iugèro 2009** (● 1.300 bt; 18 €). Affinato in legno, il vitigno non riesce a reprimere la forza del territorio. Sanguigno e verticale.

vino slow **CHIANTI CL. IL CAMPITELLO RIS. 2009** (● 4.000 bt; 25 €) Affina in grandi botti di legno. Versione particolare che ha accolto parte del vigneto Baron Ugo. Grandissima profondità. Naso di viole con cenni iodati, per un palato ricco di succo e articolato.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

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



16 ha - 85.000 bt

“ Difficilmente si incontrano vini di così rara purezza territoriale come quelli di Montevertine, che sanno esprimere con coraggio e intensità la voce delle colline che li vede nascere. Il tutto adottando un'agricoltura attenta e pulita ”

VITA - Martino Manetti è il degno erede del padre Sergio, di cui ha continuato l'opera nella fattoria creata nel 1971. Martino segue e coordina ogni fase: in cantina con l'enologo Paolo Salvi, in vigna con Bruno Bini e l'agronomo Ruggero Mazzilli.

VIGNE - Le vigne, tutte prossime alla sede aziendale, solcano i declivi di Montevertine e sono ancora come le aveva volute, all'epoca, il grande Sergio. Martino ci mette decisamente del suo e, benché abbia deciso di non convertire l'azienda al biologico, contrariamente a quanto preventivato (per problemi di certificazione), il rigore per ottenere uve di qualità eccellente e sane è ineccepibile.

VINI - Nella cantina di Montevertine si trovano vini che rappresentano la quintessenza del Sangiovese e alimentano il mito che circonda la tenuta. Il **Pergole Torte 2009** (● sangiovese; 25.000 bt; 65 €) si distingue sempre per la complessità aromatica piacevolmente speziata e per la persistenza in bocca, adornata da tannini in grande equilibrio. Ormai le parole per descriverlo non servono più. Basta dire che è un Grande Vino. Il **Pian del Ciampolo 2010** (● sangiovese, colorino, canaiolo; 22.000 bt; 14 €), giovane, fresco e di facile beva, esprime il frutto e il fiore nella sua forma più schietta.

vino slow **MONTEVERTINE 2009** (● sangiovese, colorino, canaiolo; 26.000 bt; 27 €) Dalle belle note speziate, rappresenta il territorio con freschezza ed eleganza, guizzante e succoso, sapido e persistente.

CONCIMI letame naturale, compost, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna