



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MONTICELLO



VITIGNI: 100% Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il vino nasce da uve provenienti dalle parcelle Cornia, Montelodoli e Vinci, nel comune di Gaiole in Chianti, tra i 280 e i 480 m s.l.m.

Monticello rappresenta il primo livello di lettura del territorio aziendale: un vino che sintetizza le diverse espressioni del Sangiovese e riflette in modo diretto e immediato lo stile produttivo e l'andamento dell'annata.

TERRENO: L'assemblaggio integra le principali matrici pedologiche aziendali:

- alberese (calcare marnoso) → struttura e profondità;
- galestro (scisto argilloso) → finezza ed equilibrio;
- arenarie (macigno) → freschezza e tensione.

La combinazione di questi suoli consente di ottenere un vino equilibrato e dinamico, in cui le diverse componenti contribuiscono a un profilo immediato ma coerente.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest

VENDEMMIA: Manuale, da metà Settembre a metà Ottobre, con selezione delle uve

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente per parcella, nel rispetto delle caratteristiche di ciascun vigneto. Dopo la fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata e una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, i diversi lotti proseguono il loro percorso in modo autonomo. A differenza della Riserva, l'assemblaggio avviene selezionando i Sangiovese più pronti, immediati e di maggiore bevibilità, con l'obiettivo di costruire un vino accessibile ma identitario. L'affinamento avviene in parte in acciaio e in parte in legno, con un utilizzo equilibrato e non invasivo, volto a preservare integrità del frutto e scorrevolezza gustativa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino brillante.

Al naso si esprime con un profilo diretto e intenso, caratterizzato da un'esplosione di frutta rossa fresca e croccante. Al palato è scorrevole, dinamico e ben bilanciato, sostenuto da una viva freschezza e da una trama tannica giovane e ben integrata. Il sorso è sincero e immediato, con una chiara leggibilità varietale e territoriale, in linea con lo stile più autentico del Chianti Classico. Finale pulito, fresco e invitante.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C