



Castello Monterinaldi Chianti Classico

Filosofi: Old School og øko
Druetyper: Sangiovese
Opprinnelse: Toscana

Spontanfermentert. 3 uker skallkontakt.
Modnet på miks av betong og fat i min.
12 md.

Varenummer: 11665301
Volum: 0,75 l



Monterinaldi er en 55 ha eiendom i Radda, selve hjertet av Chianti Classico. Eiendommen har en historie som går tilbake til middelalderen, men vinproduksjonen er av nyere dato. Ciampi-familien har eid Monterinaldi siden 1961, men inntil for ti år tilbake ble mesteparten av produksjonen solgt i bulk. Gradvis har det blitt lagt planer for å produsere og tappe vin av høy kvalitet under egen merkevare. Som et ledd i kvalitetsutviklingen har eiendommen også gjennomgått en konversjon til økologisk dyrking - sertifisert fra og med 2017-årgangen. Produksjonen fordeles i all hovedsak på tre produkter - Chianti Classico, Riserva og enkeltvinmarken Boscone, som kun lages i gode årganger. Vinmakingen er tradisjonell med spontangjæring, tre til fire ukers maserasjon og lang modning på betongtanker og brukte eikefat av varierende størrelse.