

MONTERAPONI

Chianti, Italien



Monteraponi gör sangiovese i klassiskt snitt, precis så som vi vill att sangiovese ska smaka. Lätta, höga, örtiga toner som backas upp av syrlig röd frukt som inte maskeras av fat. Monteraponi ligger strax utanför Radda in Chianti, högt beläget på kullen efter vilken domänen är uppkallad. Gården har anor från 900-talet då den dåvarande guvernören i Toskana, Greve Ugo uppförde godset. Efter år av förfall så förvärvades Monteraponi 1973 av familjen Braganti och var endast tänkt som en investering. Michele Braganti hade dock andra planer och succesivt att rustade upp Monteraponi och producera vin. Tvärtemot rådande trender så ville Michele producera vin av högsta kvalitet på klassiskt vis. Jäsningen sker på cementtank och lagringen på stora Slavonska- och Österrikiska ekläggare.

Egendomen omfattar drygt 150 ha mark men endast 15 av dessa är planterade med druvor. Bortsett från några ha olivodlingar så är majoriteten av marken orörd. Allt jordbruk är ekologiskt. Tack vare att odlingarna är omgärdade av skog så behöver man inte heller oroa sig för grannars ev. besprutningar. Utmärkelsen har duggat tätt de senaste åren både från internationella skribenter såväl som i den inhemska vinbibeln, Gampero Rosso där Monteraponi belönats med 3 glas vid ett flertal tillfällen.