

Monna Lisa

Chianti Classico Gran Selezione

Intenso, corposo, longevo

Prodotto solo nelle annate migliori, il Monna Lisa è la nostra Gran Selezione, apice qualitativo del Chianti Classico. Corposo, elegante, austero eppure morbido, le sue uve vengono attentamente selezionate dalle parcelle più vocate dei vigneti di proprietà. Inno all'eleganza della tenuta, possiede una vocazione innata al lungo invecchiamento.

VITIGNO

Sangiovese (90-95%),
Cabernet Sauvignon (5-10%)

ZONA DI PRODUZIONE

Panzano in Chianti

VIGNETI

Vitigliano, Prato, Querceto

TERRENI

I terreni da cui provengono le uve sono quelli sulla sinistra del fiume Greve che si riferiscono principalmente alla Formazione geologica di Sillano con suoli molto eterogenei ma in generale con percentuali di argilla inferiori al 30%, ricchi di sassi, poco calcarei e ben drenanti. In alcune zone sono presenti la formazione geologica della Pietraforte o suoli con argilliti scistose (galestro).

RESA PER ETTARO

33 hl/Ha

VENDEMMIA

Dopo accurati controlli sullo stato di maturazione dei grappoli, la vendemmia avviene manualmente alla fine di settembre o nei primi giorni di ottobre, prima per il Sangiovese e successivamente per il Cabernet Sauvignon. La raccolta avviene a mano e i grappoli subiscono una rigida selezione sia in campo che in cantina con un selettore ottico.



VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono immerse separatamente per i diversi vigneti in serbatoi di acciaio, dove avvengono la fermentazione e la macerazione delle bucce per circa 12 giorni, durante i quali sono effettuati délestage e rimontaggi. Dopo la svinatura, il vino "fiore" viene travasato e avviato alla fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

In parte in barriques di rovere francese per 18-20 mesi e in parte in botti più grandi. L'affinamento complessivo minimo è di 30 mesi, di cui almeno 6 in bottiglia.

GRADAZIONE 14 -14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

FORMATI 375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 15.000

PREMI E RATINGS

Annata 2017

Doctor Wine.....	95
James Suckling.....	95
Vinous Galloni.....	94

