

# Chianti Classico

## Il Monsanto

### Región y Denominación

Toscana, Italia

### Uva

90% Sangiovese, 10% Canaiolo y Colorino

### Cultivo

Cultivo orgánico

### Filosofía

Es en 1961 que la familia Bianchi compra el viñedo de Castello di Monsanto. Se extiende sobre 72 hectáreas en la parte centro-occidental de la DOCG Chianti Classico, a unos 300 metros de altura. La bodega está situada sobre una colina, rodeada de un Edén de biodiversidad, cuyo punto más elevado culmina a 320 metros. En 1968 el fundador Fabrizio Bianchi se hizo famoso al eliminar la mezcla del vino de uvas blancas, haciendo un vino con uva Sangiovese 95% y 5% de Colorino & Canaiolo únicamente con uvas de la parcela Il Poggio el punto más alto e interesante de la bodega. De allí nació el primer Cru de Chianti Classico. Los vientos del Mistral soplan directamente desde el mar Tirreno lo que hace que los inviernos resultan templados y los veranos más frescos. Hay poca humedad y buena fluctuación de temperatura, lo que permite hacer vinos complejos y de forma orgánica. El suelo del viñedo es único. Tiene galestro, una roca esquistosa que otorga a los vinos mucha profundidad, y grava lo que permite que las raíces penetren mejor las capas para ganar taninos y acidez. El "macigno chiantigiano", suelo típico de la región, retiene la humedad y permite que las plantas aguanten los períodos de sequía. Encontramos también una alta concentración de toba en la parte sur del viñedo, lo que otorga mejor drenaje. Hoy son Aldo y su hermana Laura quienes están a cargo de la bodega. Siguen la tradición que lanzó Fabrizio hace más de 60 años, para desarrollar vinos finos y auténticos de Toscana.

### Estilo

Cereza fresca, fresas y ciruela roja dan un placer a los sentidos cuando se disfruta de este vino. Es un vino de cuerpo medio con acidez presente.



CLIMATS

