

Il Poggio 2020, Chianti Classico

Castello di Monsanto

Región y Denominación

Chianti Classico D.O.C.G, Toscana, Italia

Uva

95% Sangiovese, 5% Canaiolo y Colorino

Cultivo

Orgánico, Vendimia Manual

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 Fabrizioo Bianchi se hizo famoso al eliminar la mezcla del vino de uvas blancas, haciendo un vino con uva Sangiovese 95% y 5% de Colorino y 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.

Estilo

Castello di Monsanto Il Poggio 2020 procede del viñedo histórico Il Poggio, ubicado en Barberino Tavarnelle, dentro de Chianti Classico.

Elaborado principalmente con Sangiovese y pequeñas proporciones de Canaiolo y Colorino, representa una de las referencias más emblemáticas de la denominación.

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, remontados y délestage, seguida por una maceración de 20 a 22 días.

La crianza comprende aproximadamente 20 meses en grandes toneles de roble de 3.800 litros y dos años adicionales en botella.

Presenta aromas de cereza negra, violeta, rosas, especias, hierbas mediterráneas y notas balsámicas. En boca ofrece elevada precisión, acidez vibrante, taninos refinados y una marcada mineralidad. Su estructura y equilibrio le otorgan una capacidad de guarda superior a tres décadas.

Vino clasificado como N°1 del Vinous Top 100 Wines of 2025.



CLIMATS

