

slow wine

GUIDA 2021

PANZANO IN CHIANTI (FI)

MONTE BERNARDI



Via Chiantigiana, km 33 V-VI - tel. 055 852400
www.montebernardi.com - mb@montebernardi.com

VITA - Michael Schmelzer ha idee precise di viticoltura ed enologia. Per lui la vitalità del suolo è la condizione principale per la qualità delle uve, che devono trasmettere le matrici sulle quali le piante affondano le radici. Di conseguenza l'enologia deve rispettare la qualità della materia prima senza artificio. Nell'applicazione di questi semplici (in apparenza) principi, Michael è oggi uno dei migliori interpreti del Chianti Classico.

VIGNE - L'azienda ha vigne nel celebre comprensorio di Panzano, del quale occupa una parte piuttosto particolare al limite sud. Sfruttando due crinali, uno di galestro rivolto verso San Donato, l'altro di pietraforte che guarda la località Lucarelli, è possibile avere una materia prima di diverse caratteristiche. L'acquisto della vigna Sala, nella parte alta di Panzano a 550 metri di altitudine, ha arricchito il panorama viticolo aziendale.

VINI - In cantina si usano molto cemento e legni di varie dimensioni, per cercare di interpretare al meglio le mutevoli caratteristiche del sangiovese portato a maturazione.

- TOP Chianti Cl. Monte Bernardi Ris. 2017** VINO SLOW ● 7.500 bt; 19 € - - Ingresso subito verticale e dinamico, con materia che dona sapori agrumati e floreali e lunghezza, attraverso un liquido essenziale e salino.
- Chianti Cl. Retromarcia 2018** ● 55.000 bt; 14 € - - Materia di media concentrazione, con spinta acida a sottolineare la facilità del sorso, che evidenzia frutti rossi e sentori balsamici; la fine volatile ne alleggerisce il peso estrattivo, ed è ottima la trama tannica.
- Chianti Cl. Sangiò 2019** ● sangiovese; 35.000 bt; 13 € - - Prima annata per questo vino denso e incisivo, con frutto scuro, tannino ben integrato e vitalità acida.
- Rosé 2019** ● sangiovese, canaiolo, colorino, malvasia nera; 1.200 bt; 12 € - - Fresco, floreale, salino.

ha 25 - bt 120.000

Fertilizzanti letame in pellet, preparati biodinamici, sovescio

Fitofarmaci organici, rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato, in conversione biodinamica

