

# 63° Mostra del Chianti

*Un bicchiere mezzo pieno*

26 Giugno - 4 Luglio 2021

## Le Eccellenze di Montespertoli

GUIDA AI VINI  
DELLA MOSTRA



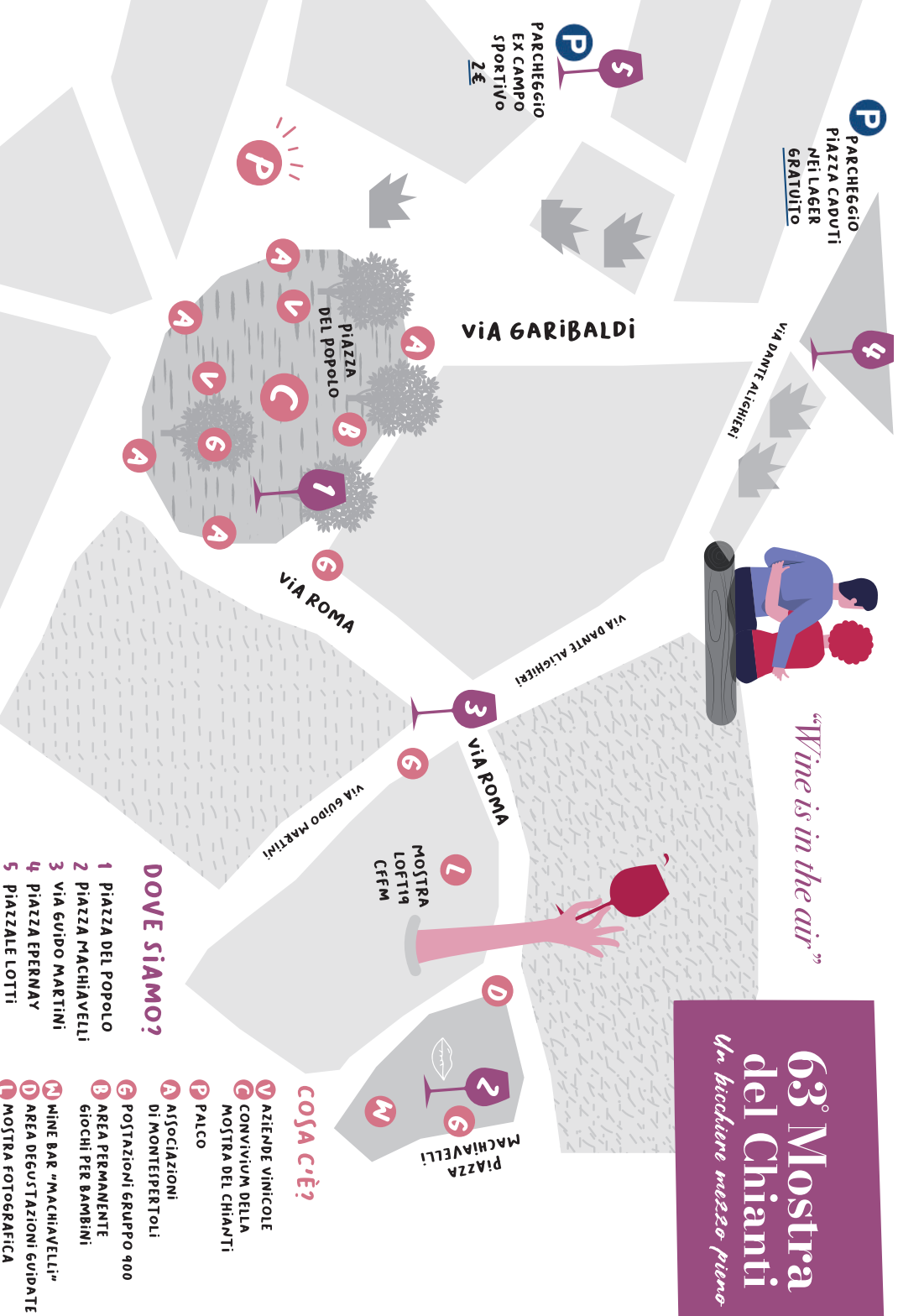


AZIENDE IN  
PRESENZA DIRETTA

Wine is in the air

“Wine is in the air”

63<sup>o</sup> Mostra  
del Chianti  
*Un bicchiere mezzo pieno*



### COSSA C'È?

- V AZIENDE VINICOLE
- C CONVIVIAM DELLA MOSTRA DEL CHIANTI
- P PALCO
- A ASSOCIAZIONI DI MONTEPERTOLI
- G POSTAZIONI GRUPPO 900
- B AREA PERMANENTE GIOCHI PER BAMBINI
- M MINE BAR "MACHIARELLI"
- D AREA DEGUSTAZIONI GIUDICATE
- L MOSTRA FOTOGRAFICA

### DOVE SIAMO?

- 1 PIAZZA DEL POPOLO
- 2 PIAZZA MACHIARELLI
- 3 VIA GUIDO MARTINI
- 4 PIAZZA EPERNAY
- 5 PIAZZALE LOTTI



> Casa di Monte

## CHIANTI MONTESPERTOLI D.O.C.G.

**Denominazione:** Chianti Montespertoli D.O.C.G.

**Tipologia:** Rosso

**Terreno:** Argilloso

**Ceppi Per Ettaro:** 4.500

**Sistema Di Allevamento:** cordone speronato

**Altitudine Dei Vigneti:** 250 s.l.m.

**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Vendemmia:** a mano

**Vinificazione:** Macerazione di 10 - 15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 28°

**Maturazione:** in acciaio

**Gradazione Alcolica:** 13% vol.

**Affinamento:** in vetro, 3 mesi

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati

**Olfatto:** ricco e complessi con note di frutta matura a bacca rossa

**Sapore:** armonico ed equilibrato intenso e persistente nel finale

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

casadimonte.it



PODERE GHISONE

> Podere Ghisone

## 1797 RISERVA CHIANTI D.O.C.G.

**Denominazione:** Chianti D.O.C.G. Riserva

**Provenienza:** Montespertoli

**Ceppi Per Ettaro:** 5.000

**Altitudine Vigneti:** 250 m s.l.m.

**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Fermentazione:** condotta in vasi vinari di cemento per circa 12-15 giorni con macerazione sulle bucce, temperatura controllata di massimo 26°

**Affinamento:** In legno per 18 mesi, in bottiglia per ulteriori 6 mesi

**Grado Alcolico:** 13,4% vol.

**Colore:** Rosso rubino con riflessi ambrati

**Olfatto:** Naso deciso di frutta rossa, ribes con sfumature di confettura, gradevole nota speziata degradante verso il tabacco

**Sapore:** Carnoso e di buona struttura, equilibrata trama tannica con note di cioccolato

podereghisone.it





FATTORIA  
DI TRECENTO

> Fattoria di Trecento

## CECCO D'ESTATE i.G.T. 2020

**Denominazione:** I.G.T. Toscana

**Tipologia:** Rosso

**Vitigno:** Canaiolo 100%

**Vinificazione:** 7 giorni di macerazione sulle bucce

**Affinamento:** sulle fecce fini per 6 mesi in botte di legno e 2 mesi in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 12% vol.



fattoriaditrecento.it



FATTORIA POGGIO CAPPONI

> Fattoria Poggio Capponi

## PETRICCIO CHIANTI MONTESPERTOLI RISERVA D.O.C.G. 2017

**Denominazione:** Chianti Montespertoli D.O.C.G.

**Vitigno:** Sangiovese, vitigni autoctoni

**Provenienza:** Montespertoli

**Terreno:** argilloso di medio impasto

**Ceppi Per Ettaro:** 5.000

**Sistema Di Allevamento:** Cordone speronato

**Resa Per Ettaro:** 60 qli

**Gradazione Alcolica:** 14,0%

**Vinificazione:** in rosso, con macerazioni prolungate

**Maturazione:** 16 mesi, in barriques legno

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Colore:** rubino intenso, concentrato

**Profumo:** sentori di ciliegia e prugne mature, sottobosco con note speziate

**Sapore:** di buona concentrazione, compattezza e struttura



poggiocapponi.it



FATTORIE  
PARRI  
VITICOLTORI  
OLIVICOLTORI  
IN MONTESPERTOLI

> Fattorie Parri

## LE BRONCHE i.G.T.

**Denominazione:** I.G.T. Toscana

**Terreno:** Medio impasto

**Ceppi per ettaro:** 3.300

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Altitudine vigneti:** 250 m s.l.m.

**Vitigno:** Cabernet-Sauvignon 100%

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** macerazione 20 giorni con 2 rimontaggi al giorno delestage temperatura controllata 28°-30°

**Maturazione:** 12-14 mesi in barriques segue botte di rovere e acciaio

**Affinamento:** In vetro

**Colore:** rosso rubino intenso

**Olfatto:** frutti di bosco maturi con lievi sentori di vaniglia

**Sapore:** caldo, elegante, leggermente tannico grande struttura

**Temperatura Di Servizio:** 16°-18° C



fattorieparri.it



> Podere Guiducci

## VINEA MEA i.G.T.

**Denominazione:** I.G.T. Toscana

**Provenienza:** Montespertoli

**Terreni:** Costituiti in prevalenza da argilla e strati sabbiosi

**Ceppi Per Ettaro:** 4.000

**Sistema Di Allevamento:** Guyot

**Altitudine Vigneti:** 400 m s.l.m.

**Vitigno:** Canaiolo 100%

**Fermentazione:** condotta in serbatoi in acciaio per circa 12-15 giorni con macerazione sulle bucce, utilizzando tecniche di rimontaggio

**Affinamento:** In serbatoi in acciaio inox

**Colore:** Rosso rubino carico, tendente al granato con l'invecchiamento

**Olfatto:** Profumo pronunciato e raffinato che ricorda quello della mammola con note di ciliegia

**Sapore:** Morbido, fresco e piacevolmente equilibrato



agricolaguiducci.it



> La Leccia  
**IL LECCINO I.G.T.**

**Denominazione:** I.G.T. Toscana Sangiovese

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Zona di provenienza:** Montespertoli

**Tipologia del terreno:** Franco - argilloso, mediamente calcareo

**Sistema d'allevamento:** Cordone speronato, Guyot

**Ceppi per ettaro:** 4.200

**Resa di uva per ettaro:** 50 q.li/Ha

**Vinificazione:** fermentazione ad un massimo di 29°, rimontaggio breve e delestage per circa 30 giorni

**Affinamento:** acciaio INOX, poi in legno (pregiate botti di rovere francese e di slavia da 30 ettolitri), dove permane per circa 18 mesi



> La Querce Seconda  
**BARABBA I.G.T.**

**Denominazione:** I.G.T. Toscana

**Vitigni:** Sangiovese e Merlot

**Terreno:** argilla, galestro e ciottoli

**Altitudine:** 220-260 metri s.l.m

**Zona Di Provenienza:** Montespertoli e San Casciano Val di Pesa

**Vitigni:** Uve bio Sangiovese e in piccola parte Merlot.

**Affinamento:** in acciaio e/o cemento.

**Olfatto:** Frutta rossa ed aromi speziati.

Il vino non ha subito alcun processo di stabilizzazione chimica o fisica, pertanto l'eventuale presenza di depositi è da considerarsi del tutto naturale.



LA RIPAVERDE

> La Ripa Verde

**MAGOLO CHIANTI D.O.C.G.  
2018**

**Denominazione:** Chianti D.O.C.G.

**Uvaggio:** Sangiovese 85%, Colorino 5%,  
Pugnitellon 10%

**Zona Di Produzione:** Montespertoli

**Data Vendemmia:** prima settimana di ottobre

**Modalità Di Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** fermentazione in cemento  
vetrificato per 10 giorni a 32° C, con 4 rimontaggi  
e/o follature. Fermentazione naturale.

**Maturazione:** 4 mesi in cemento vetrificato

**Affinamento:** 11 mesi, in vetro

**Gradazione Alcolica:** 13,5%



MONTALBINO

> Montalbino

**CHIANTI MONTEPERTOLI D.O.C.G.**

**Denominazione:** Chianti Montespertoli  
D.O.C.G.

**Uvaggio:** Sangiovese 80%, Canaiolo 15%,  
Colorino 5%

**Zona Di Produzione:** Montespertoli

**Terreno:** Franco - Argilloso

**Altitudine Vigneti:** 300 m s.l.m.

**Ceppi Per Ettaro:** 5.000

**Sistema D'allevamento:** Guyot

**Modalità Di Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** in serbatoi di acciaio a  
temperatura controllata 25-28° C, macerazione  
per circa 14 giorni

**Maturazione:** 7-8 mesi in acciaio

**Affinamento:** Almeno 2-3 mesi in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 14,5%





Guido Gualandi

> Guido Gualandi

## **GUALANDUS I.G.T.**

**Denominazione:** I.G.T. Toscana Sangiovese

**Uvaggio:** Sangiovese in purezza, cloni recenti e antichi

**Raccolta:** da metà settembre al 10 ottobre

**Altitudine:** 150-300 m.s.l.m.

**Età Vigneti:** da 6 a 37 anni

**Terreno:** Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche

**Resa Ettaro:** 3000 litri  
2500 bottiglie annue

Vino non chiarificato, indicato per vegetariani e vegani. Nel vino vengono aggiunti solfiti per stabilizzarlo e prima dell'imbottigliamento viene leggermente filtrato.



[guidogualandi.com](http://guidogualandi.com)



TENUTA  
**BARBADORO**

Rispettiamo la natura per darvi il meglio  
dal 1860

> Tenuta Barbadoro

## **IL GUIDO CHIANTI MONTEPERTOLI**

**Denominazione:** Chianti Montespertoli D.O.C.G.

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Area produttiva:** Montespertoli

**Ceppi per Ettaro:** 5.800

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Vendemmia e vinificazione:** Raccolta manuale, delicata diraspatura e pigiatura, seguita da vinificazione in botti di acciaio inox per 15 giorni a una temperatura di 26°C

**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere, dove due volte al mese viene effettuato un batonage, pratica che conferisce struttura e complessità al vino

**Quantità:** 4.000 bottiglie

**Colore:** Rosso rubino leggermente granato

**Aroma:** Speziato, intenso con sensazioni di frutta rossa, frutti di bosco e vaniglia, con una buona complessità e finezza

**Gusto:** Tannico deciso, caldo e speziato con un buon corpo elegante ed equilibrato, avvolgente sul finale



[tenutabarbadoro.it](http://tenutabarbadoro.it)





> *Coeli Aula*  
**EGO i.G.T. 2018**

**Denominazione:** *I.G.T. Toscana Merlot*

**Zona di produzione:** *Montespertoli*

**Vitigni:** *Merlot 100%*

**Terreno:** *collinare, argilloso-calcareo, profondo, ricco di fossili marini e scheletro con presenza di scisti sabbiose e marnose*

**Fermentazione:** *alcolica per 10- 12 giorni a temperatura di 20-25°C, successiva macerazione per 25-30 giorni a 28-29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.*

**Affinamento:** *Matura 12 -14 mesi in barriques di rovere francese, tostatura media, circa 50% legno nuovo. Affina 12 mesi in bottiglia.*

**Caratteristiche Organolettiche:** *Rubino intenso. Al naso esprime note di frutta dolce, spezie, sensazioni erbacee, viola, amarena, macchia mediterranea. In bocca è elegante e strutturato. Chiude su frutta, spezie e note balsamiche.*

**Grado Alcolico:** *14,50%*

[tenutacoeliaula.it](http://tenutacoeliaula.it)



> *Tenuta Corbinaia*

**DELIRANTE CHIANTI  
D.O.C.G. RISERVA**

**Denominazione:**  
*Chianti D.O.C.G. Riserva*

**Vitigni:**  
*Sangiovese, Merlot, Syrah*

**Grado alcolico:**  
*14%*

**Vinificazione:**  
*separata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata*

**Affinamento:**  
*18 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri*

[tenutacorbinaia.com](http://tenutacorbinaia.com)



> Tenuta di Morzano

**MYMORZANO**  
**CHIANTI MONTEPERTOLI**  
**D.O.C.G. RISERVA 2018**

**Denominazione:** Chianti Montespertoli

**Uvaggio:** Sangiovese 70%, Teroldego 20%,  
Cabernet Sauvignon 10%

**Zona di produzione:** Montespertoli

**Superficie Vigneto:** 4 ettari

**Altitudine:** 300 mt. s.l.m.

**Terreno:** Scisto argilloso

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Ceppi per ettaro:** 6.500

**Produzione annua:** 49.80 hL

**Epoca della vendemmia:** fine Settembre – primi  
di Ottobre

**Vinificazione:** Alcolica e malolattica in cemento  
vitrificato

**Invecchiamento:** 12 mesi in barriques francesi  
(10% nuove)

**Affinamento:** 18 mesi in bottiglia



> Tenuta Moriano

**TUFESCO i.G.T.**

**Denominazione:** I.G.T. Toscana

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon

**Altitudine:** 250-280 metri s.l.m.

**Sistema Di Allevamento:** cordone  
speronato

**Vendemmia:** raccolta e selezionata a mano

**Fermentazione:** in acciaio a temperatura  
controllata  
con macerazione di 20 gg

**Maturazione:** 12 mesi in botti di rovere

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia

**Alcool:** 14,50 %



> Valle Prima

## CILIEGIOLO TOSCANA I.G.T.

**Denominazione:** I.G.T. Toscana

**Area Di Produzione:** Montespertoli

**Altimetria:** 230-250 mt s.l.m

**Terreno:** argilloso-limoso

**Ceppi Per Ettaro:** 4200

**Vitigni:** Ciliegiolo 100%

**Vinificazione:** Raccolta delle uve a mano. Vinificato in purezza, avviene in acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 gg

**Affinamento:** in acciaio per un minimo di ventiquattro mesi con brevi passaggi in legno.

Entrata in commercio: ventiquattro mesi successivi alla vendemmia

**Alcool:** 13,5%

**Aspetto:** rosso rubino vivace tendente al violaceo con l'invecchiamento;

**Olfatto:** intenso, persistente, fine, vinoso, profumi di frutti rossi (ciliegia, amarena) che con l'invecchiamento si evolvono in aromi delicati e speziati.

**Gusto:** vino di personalità con eccellente continuità gusto olfattiva, caratterizzato da una sapidità che ne fanno un vino elegante ed equilibrato.

> Valvirginio

## CHIANTI MONTESPERTOLI D.O.C.G.

**Denominazione:** Chianti Montespertoli D.O.C.G.

**Area di produzione:** Montespertoli

**Vendemmia:** tardiva

**Vitigni:** Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Merlot, Cabernet

**Vinificazione:** Fermentini in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Almeno 6 mesi in acciaio poi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino vivace

**Profumo:** intensamente vinoso con dolci note di frutti a bacca rossa

**Sapore:** Armonico, sapido, leggermente tannico, con piacevole retrogusto di more e lamponi



# AZIENDE IN PRESENZA INDIRETTA



**Azienda:** Azienda Agricola Ammirabile

**Eccellenza:** L'Ammirabile 2017

[ammirabile.it](http://ammirabile.it)



**Azienda:** Tenuta Maiano

**Eccellenza:** Bianco Toscano I.G.T. - Fontereggi

[tenutamaiano.it](http://tenutamaiano.it)



**Azienda:** Le Fonti a San Giorgio

**Eccellenza:** Chianti 2019

[lefontiasangiorgio.it](http://lefontiasangiorgio.it)



**Azienda:** Tenuta Castiglioni - Frescobaldi

**Eccellenza:** Castiglioni Chianti 2019

[frescobaldi.com](http://frescobaldi.com)



**Azienda:** Podere il Castello

**Eccellenza:** Chianti 2018

[podereilcastello.com](http://podereilcastello.com)



**Azienda:** Guicciardini

**Eccellenza:** Tricorno Vino Rosso Toscana I.G.T. 2016

[guicciardini1199.it](http://guicciardini1199.it)



**Azienda:** Marzocco di Poppiano

**Eccellenza:** Pretale I.G.T. Toscano Rosso 2015

[marzoccopoppiano.it](http://marzoccopoppiano.it)



# 63° Mostra del Chianti

*Un bicchiere mezzo pieno*

