



Guido Gualandi "Montebetti"



Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. "Montebetti" e "Montebetti Riserva"

Fatto con uve Sangiovese (90%), Colorino (5%), Foglia Tonda (5%) e piccola quantità di trebbiano. I cloni di Sangiovese, Colorino e Trebbiano sono per la maggior parte antichi inclusi quelli ripiantati in questi anni (Abrusco e Foglia Tonda).

Raccolta: da metà settembre al 10 ottobre
Altitudine vigne: 250 m.s.l.m.
Età vigne: da 37 a 70 anni
Suolo: Alberese
Resa ettaro: 5000 litri
Produzione: 13600 bottiglie annue

Montebetti Riserva: il vino nella migliore botte è stagionato per 2/3 anni e imbottigliato.

Non sono usati erbicidi o pesticidi
I fertilizzanti sono di origine naturale
Non sono stati usati prodotti animali per la



Chianti, il processo:

Questo Chianti è stato fatto nel rispetto della tradizione. I vitigni sono tutti toscani, e la vigna è tenuta in maniera tradizionale. Una selezione dei grappoli viene fatta ad agosto e settembre, una parte della produzione è quindi eliminata. I grappoli di sangiovese sono inoltre alleggeriti dove è necessario.

L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce.

Una parte dell'uva è pestata con raspi e inserita nei tini di rovere per la fermentazione insieme a quella diraspata. La macerazione sulle bucce e raspi è di circa 2 settimane. Una volta macerato, il vino viene trasferito nelle botti e tini di rovere per circa dieci mesi e poi imbottigliato., per il Riserva aspettiamo almeno 2 anni.

Alcohol: 13.5-14.0%



Chianti di Poppiano, "Montebetti"

Questo Chianti è fatto da una sola vigna di due ettari situata in Montebetti, Poppiano, Montespertoli. La vigna fu piantata da Leopoldo Brogelli nel 1970, ma alcune piante sono più antiche. La struttura e le piante della vigna originaria sono rimaste intatte ed alcune viti antiche come l'Abrusco e la Foglia Tonda sono state inserite dove esistevano mancanze. Nella foto qui sopra è rappresentata una vecchia pianta di Colorino, la stessa che ha dato la foglia raffigurata nell'etichetta.