

# MONTE BERNARDI

## **TZINGANA (Zingara)** IGT

Tzingana è un vino perfettamente equilibrato, intensamente fruttato e elegantemente tannico. È un taglio bordolese costituito da uve Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%) e Petit Verdot (15%). La caratteristica esclusiva di questo vino è rappresentata proprio dalla vinificazione simultanea delle quattro varietà di uve che permette una maggiore complessità e integrazione. In seguito alla fermentazione naturale in tini di acciaio, il vino viene messo in barrique di rovere francese dove svolge la fermentazione malo-lattica. Il vino viene lasciato invecchiare in una combinazione tra barriques e tonneaux per 18-20 mesi e quindi affinato in bottiglia per altri 6-12 mesi.

Questo vino corposo è un'esplosione di frutta, riccamente complesso e morbido. I suoi tannini, l'acidità e la sua aroma di ciliegia sono inconfondibilmente toscani, a questo si aggiunge il cassis fresco, la mora e il pepe nero tipicamente bordolesi. Questo vino può essere conservato in cantina per essere goduto negli anni che verranno, ma può già essere apprezzato dal momento in cui viene messo in commercio.



Resa massima per ettaro: 20 quintali  
Produzione annuale: 1.200 - 1.500 bottiglie  
Capacità d'invecchiamento: 15 -20+ anni

### **Nicolas Belfrage**

Uno dei 5 migliori tagli bordolesi di Toscana

### **Falstaff**

2005: 90 punti; 2004: 92 punti

### **Wine Spectator**

2001: 91 punti

### **Robert Parker, Wine Advocate**

1999: 90 punti; 1997: 92 punti

### **Gambero Rosso**

1997: Tre Bicchieri

## SA'ETTA DOCG Chianti Classico DOCG\*

Questo Chianti Classico "stile riserva" (100% Sangiovese) ha grande complessità e mineralità e per questo richiede di più tempo prima di essere commercializzato. Solo i migliori grappoli sono selezionati dalla vigna Sa'etta, la vigna che trae beneficio della migliore esposizione, posizione e terreno della nostra azienda. In seguito alla fermentazione naturale in botte grande, il vino è messo in una combinazione tra tonneau di rovere tedesco e austriaco dove svolge la fermentazione malo-lattica e dove viene lasciato invecchiare per 18-22 mesi. Il successivo affinamento in bottiglia è di 6-12 mesi.

Il terreno da cui nasce questo vino consiste di marne ricche di inclusioni di quarzo (Quarzo micaceo). Il risultato è un Sangiovese ricco, complesso e elegantemente equilibrato. È pronto a bersi subito dopo la commercializzazione ma migliora ulteriormente con l'invecchiamento. Col passare del tempo rivela una componente fruttata e una forte ossatura minerale, bilanciata acidità e deciso ed elegante tannino.

## MONTE BERNARDI Chianti Classico DOCG\*

Questo è un Chianti Classico elegante, ricco e corposo composto da Sangiovese (95%) e Canaiolo Nero (5%). Una parte del Sangiovese proviene dalla nostra vigna più vocata, Sa'etta, che conferisce al vino maggiore struttura, complessità e longevità. In seguito alla fermentazione naturale, che avviene in una combinazione tra botte grande e contenitori di acciaio, il vino viene messo in botte di rovere dove svolge la fermentazione malo-lattica. Il vino rimane in queste botti per 18-22 mesi e viene poi affinato in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere destinato alla vendita.

Questo Chianti Classico è originato da un vigneto con età media di 35 anni costituito di terreni limosi ricchi in scisti friabili (Galestro) e rocce calcaree (Alberese). Il risultato è un vino a base sangiovese, fruttato e aromatico, con tannini soffici ed eleganti. Questo è un vino a struttura medio-grande, ben bilanciato, che è pronto a bersi subito dopo la commercializzazione ma che migliora con l'invecchiamento.



\* La 2003 è stata l'ultima annata imbottigliata come IGT

Resa media per ettaro: 22 quintali  
Produzione annuale: 1.500 - 4.000 bottiglie  
Capacità d'invecchiamento: 15+ anni

**Jancis Robinson**  
2001: 17,5 punti

**winejournal.com**  
2001: 1 tra i 6 Vini Memorabili del 2005

**Robert Parker, Wine Advocate**  
1999: 91+ punti; 1997: 90+ punti



\* In passato era etichettato col nome di PARIS

Resa media per ettaro: ca. 27 quintali  
Produzione annuale: 5.000 - 8.000 bottiglie  
Capacità d'invecchiamento: 10 - 12 anni

**Eric Asimov (The New York Times)**  
2005: 'Recommended'

**Stephen Brook (Decanter)**  
2004: 4 stelle (da 5)

**Decanter**  
2004: 'Recommended'

**Robert Parker - Wine Advocate**  
1999: 90 punti; 1997: 92 punti

## MONTE BERNARDI ROSE' IGT\*

Questo è un Rosé caratterizzato da grande eleganza e semplicità. È costituito dall'uvaggio tradizionale del Chianti Classico (Sangiovese 90% con aggiunte di Canaiolo Nero, Malvasia e Trebbiano) proveniente dai grappoli selezionati nelle parti più fresche della azienda che producono uva più delicata e aromatica. Dopo essere stato lasciato in contatto con le bucce da 12 a 24 ore, il mosto fiore fermenta naturalmente e svolge la fermentazione malo-lattica in botte di rovere. Il vino rimane in barriques da 8 a 10 mesi e poi si affina in bottiglia almeno 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Questo Rosé strutturato è caratterizzato da un soffice fruttato e una viva acidità; è un vino ben bilanciato che ha una ricca testura, soffici tannini e un tocco di mineralità, e che si accompagna bene con le pietanze.



\* Il 2004 è stato il primo anno di produzione

Produzione annuale: 800 - 1.200 bottiglie  
Capacità d'invecchiamento: fino a 3 anni

### LA NOSTRA UBICAZIONE

#### MONTE BERNARDI

Via Chiantigiana, Km 33, V  
50020 Panzano in Chianti (FI)

Tel: +39 055 852 400/305

Fax: +39 055 852 355

[mb@montebernardi.com](mailto:mb@montebernardi.com)

[www.montebernardi.com](http://www.montebernardi.com)

Visite e Degustazioni  
su appuntamento



## LA NOSTRA FATTORIA

L'azienda agricola Monte Bernardi si estende su una superficie di 53 ettari, di cui 5 coltivati a vigneto di varia età (con una media di 35 anni). I vigneti sono situati nella parte più meridionale della zona collinare di Panzano, generalmente ritenuta uno dei più pregiati "Grand Cru" del Chianti Classico. I vigneti sono coltivati su terreni sassosi a medio impasto di galestro e alberese (argille calcareo-marnose) in una posizione geografica eccellente: tra i boschi del Chianti a 350 metri sul livello del mare e nei pressi del fiume Pesa che scorre un centinaio di metri più a sud. Questi fattori, uniti alla favorevole esposizione meridionale, contribuiscono a creare a Monte Bernardi un microclima esclusivo particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.



## LA NOSTRA TECNICA DI PRODUZIONE

La nostra tecnica di produzione mira a ottenere il meglio della frutta che proviene dai nostri vigneti. Questo si ottiene attraverso la raccolta al punto di maturazione ottimale e la selezione dei grappoli migliori, derivata da una attenta raccolta manuale e da una successiva severa cernita. I grappoli vengono quindi diraspatis e leggermente pigiati direttamente nei piccoli tini di fermentazione in acciaio inossidabile o in rovere. Il pigiodiraspato viene lasciato macerare prima della fermentazione in condizioni di temperatura controllata per 3-5 giorni, al termine dei quali la temperatura viene lasciata aumentare fino a 30° C durante il processo della fermentazione alcolica. In questo periodo il cappello viene follato a mano. Dopo circa 20 - 27 giorni il vino svolge la fermentazione malolattica nelle botti rovere. A seconda del tipo di vino che si vuole ottenere e dell'annata, si scelgono diverse percentuali e tipologie di rovere vecchio e nuovo per l'affinamento. Dopo un invecchiamento di 10 di 24 mesi in legno, il vino viene imbottigliato senza filtrazione o chiarifica\*. Tutte le uve provengono dai vigneti di Monte Bernardi e per la vinificazione si utilizzano esclusivamente lieviti e batteri indigeni. La normale aggiunta di solforosa è mantenuta al livello minimo necessario per proteggere il gusto e il colore naturale dell'uva. In breve, il risultato di tanta cura e passione è un vino purissimo che esprime l'essenza del territorio di Panzano.

\* Per questo un fine deposito potrebbe formarsi naturalmente nella bottiglia



## LA NOSTRA PROMESSA

I nostri vini sono prodotti esclusivamente con i nostri grappoli che provengono dai vigneti nostri. Noi crediamo molto nel Sangiovese, nel Chianti Classico e nell'unicità di Panzano. Ogni decisione è presa con l'obiettivo di produrre vini che siano fedeli alla nostra terra.

Coltiviamo i nostri vigneti biodinamicamente (in accordo con i principi di Rudolph Steiner). Questo garantisce la migliore espressione del "terroir", la qualità finale e la perfetta armonia tra la nostra vigna e l'ambiente.



Viviamo e lavoriamo per servire ai nostri consumatori vini deliziosi di altissima qualità. Il nostro operato rispetta sia l'ambiente che le persone che lavorano con noi. Godete il frutto del nostro lavoro!

*Michael and Jennifer Schmelzer*



Gio Materana

*iSupertuscans*, di Andrea Zanfi