

# MONTE BERNARDI

## PANZANO IN CHIANTI

### MB1933 CHIANTI CLASSICO DOCG

Un cru che nasce da un vigneto di un ettaro piantato nel 1933 e coltivato dalla famiglia Bartolini fin dagli anni '70. Marcello Bartolini è entrato a far parte del team MB quando Monte Bernardi ha acquisito i vigneti di Sala nel dicembre 2018. Il nome MB1933 è un omaggio a lui e alla sua famiglia che hanno coltivato questo storico vigneto con passione, orgoglio e conoscenza.

MB1933 rappresenta la nostra Anti-Grand Selezione, in quanto questa categoria rappresenta tutto ciò che è di moda nel mondo del vino di oggi. Questo vino parla delle sue origini e delle sue tradizioni, fatto pensando alla cucina tradizionale popolare contadina e a tutti i suoi pregi in mente. La vinificazione e l'affinamento ricordano lo stile più tradizionale del Chianti Classico; il risultato è un vino fresco, fruttato, di medio corpo e ben bilanciato, con una bella struttura struttura, acidità succosa e finale lungo.



LUOGO DI PRODUZIONE	Integralmente prodotto e imbottigliato a Panzano in Chianti (FI)
UVAGGIO	100% scelta del campo - varietali solo tradizionali
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest, Est, altitudine 470-500 metri sul livello mare
TERRENO	Alberese (calcare marnosi), Galestro (argiliti)
ANNO D'IMPIANTO	1933
RESA UVA	33 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	4.000 bottiglie da 750 mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea e naturale con lunga macerazione dopo la fermentazione
DURATA	Media di 20 giorni fermentazione, media 45 giorni macerazione
TEMPERATURA	Non controllata, ma sul media fino un massimo di 30°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno e cemento
INVECCHIAMENTO	16 mesi in tonneaux e botti grandi
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno di 3 mesi
COLORE	Rosso rubino con riflessi viola
NASO	Intenso, frutta rossa, ciliegia, pesca bianca e albicocca e spezie
GUSTO	Intenso, frutta rossa, ciliegia, pesca bianca e albicocca e spezie, tannini polverosa
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTO	Piatti toscani tipici, soprattutto pasta con sughi di selvaggina, carne arrosto
SO2 / ZUCCHERI RESIDUI	SO2 < 25mg/l, zuccheri residui < 2 g/l
ALCOOL	13,5%

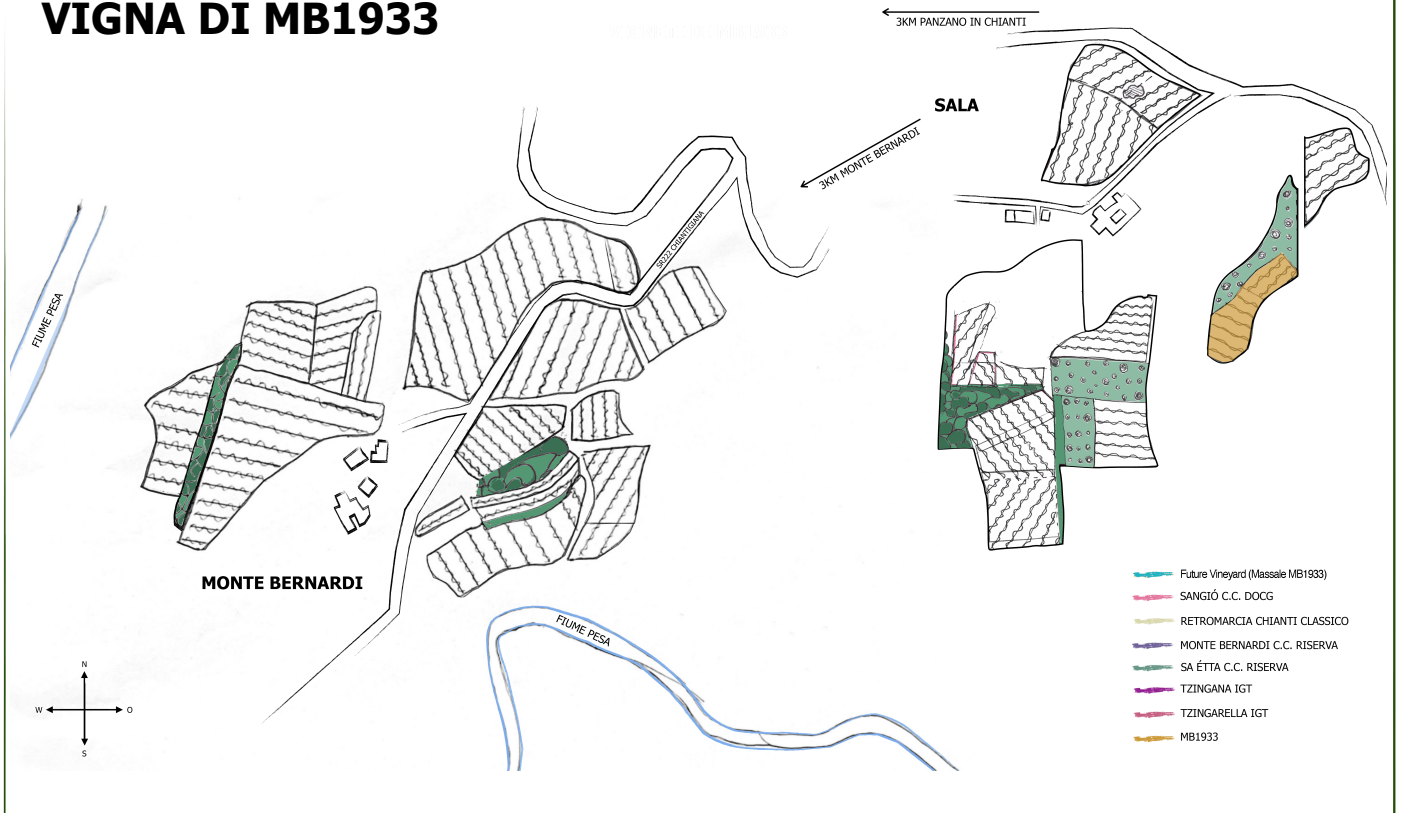


Certificato Bio (dal 2022)

# MONTE BERNARDI

## PANZANO IN CHIANTI

### VIGNA DI MB1933



### TERRENO



**ALBERESE**  
Calcarei marnosi bianchi [EOCENE]

**CARATTERISTICHE:**  
luce esterna, riflette la luce verso i grappoli



**GALESTRO**  
Argille Scagliose / argille pietrificato [EOCENE-CRETACICO SUPERIORE]

**CARATTERISTICHE:**  
marrone violaceo, assorbe calore e irradia calore di notte