



Monica Raspi vive a **Pomona** (nel Chianti Classico) dal 1991. Veterinaria di professione, nel 2007, ha deciso di chiudere l'ambulatorio e saltare sul trattore, con un manuale di Enologia tra le mani.

"Pomona è la mia terra, la mia cantina, il mio luogo di azione (e sperimentazione). La scelta di prendermi cura della terra a Pomona resta una delle decisioni più folli e meravigliose che abbia mai preso."

### Chianti Classico

NUMERO BOTTIGLIE  
27000BT/anno

ETTARI VITATI  
6ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Biologica

ZONE DI COMPETENZA  
Campania



#### Chianti Classico Gran Selezione L'Omino



#### Chianti Classico Docg

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 8 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Bottiglia
- Carne, Tartufi, Costatona di manzo



#### Chianti Classico Docg Riserva Bandini

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 15 mesi Botte Rovere + 9 mesi Cemento + 6 mesi Bottiglia
- Hamburger, Costolette di capriolo



#### Toscana Igt Piero Rosso

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 35 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 8 Mesi Acciaio + 3 Mesi Bottiglia
- Primi Piatti, Rosticceria, Hamburger



### Toscana Igt Piero Rosso

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

-  100% Sangiovese
-  Indigeni • 35 mg/l
-  Calcare
-  Guyot
-  8 Mesi Acciaio + 3 Mesi Bottiglia
-  Primi Piatti, Rosticceria, Hamburger



### Cabernet Sauvignon Igt Toscana

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

-  100% Cabernet Sauvignon
-  Indigeni • 35 mg/l
-  Calcare, Marna
-  Guyot
-  8 mesi Acciaio + 3 mesi Bottiglia
-  Antipasti, Carne ai ferri, Primi di carne