

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*904 cantine recensite
22 000 vini degustati*



Slow Food Editore

RADDA IN CHIANTI (SI)

Montevertine



Località Montevertine
tel. 0577 738009
www.montevertine.it
info@montevertine.it

15 ha - 80.000 bt

vende in cantina

VITA - Conoscere la storia di Montevertine amplifica all'ennesima potenza uno dei doni che il vino ha concesso all'uomo: l'emozione. Prima con Sergio Manetti e ora con il figlio Martino, l'azienda ha sigillato il legame tra il sangiovese e il suo luogo di elezione, il Chianti, per diventarne, nel corso degli anni, luminosa interprete e integerrima custode. Un percorso, quello della famiglia Manetti, segnato dalla coerenza e dalla qualità che ci consegna, ancora oggi, alcuni tra i più grandi vini italiani.

VIGNE - Martino ha operato nella stessa direzione che il padre aveva tenacemente seguito agli inizi degli anni Settanta. Il rispetto della tradizione, però, è stato esaltato da un'attenzione molto più specifica verso il vigneto e le pratiche agronomiche. Una maggiore precisione negli interventi sulla pianta ha permesso all'azienda di aumentare la già eccellente qualità delle uve, con risultati evidenti su tutta la produzione. Il prossimo passo sarà la conversione al biologico, che è già stata avviata.

VINI - Montevertine rappresenta l'essenza del sangiovese. Dal passo naturale, quasi "nudi" nella loro essenziale bontà, i vini prodotti donano la misura esatta della vocazione di un territorio alla viticoltura e della sapienza umana nella vinificazione. Il **Pergole Torte 2008** (● sangiovese; 20.000 bt; 63 €) ha un passaggio in legni piccoli di età differenti. Una versione, quest'ultima, complessa, dal naso terroso e sanguigno. In bocca il vino è ampio, dal tannino fine e di splendida acidità. Non c'è altro da aggiungere se non che per noi è un Grande Vino. Il **Montevertine 2008** (● sangiovese, canaiolo, colorino; 20.000 bt; 27 €) esprime viola e ribes e mostra un palato succoso e di bella digeribilità.

vino slow **PIAN DEL CIAMPOLO 2009** (● sangiovese, canaiolo; 25.000 bt; 12 €) Questo vino è una vera e propria delizia, dal naso gioioso di piena florealità e palato di immensa schiettezza. Un vino da maneggiare con estrema attenzione, perché rischia di diventare pericoloso, tanto è succoso e beverino. Se a questo si aggiunge un prezzo più che abbordabile, si capisce come sia stato per noi naturale segnalarlo come Vino Slow

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna

“ A scuola di Sangiovese ”

Cosa scrivere ancora di Montevertine e della famiglia Manetti che non sia già stato scritto? Tutti gli appassionati di vino conoscono la strada che da Radda conduce a questa splendida azienda, ogni amante di mosto fermentato è informato della battaglia per l'integrità del Sangiovese in terra chiantigiana intrapresa da Sergio; tutti gli enofili, ma proprio tutti, vorrebbero avere una verticale di Pergole Torte nella propria cantina. E allora noi ci rivolgiamo a chi muove primi passi in questo fantastico mondo. Se volete sapere come deve essere un grande Sangiovese di territorio, bevete e fatevi catturare dai vini di Montevertine