

BIBENDA 2016

finalmente online

La Grande Guida digitale ai 25.000 Vini eccellenti d'Italia di 2.000 Aziende vinicole, ai migliori 2.000 Ristoranti, ai 750 Oli di qualità, alle 50 fantastiche Grappe e ai 100 tra i più importanti Birrifici artigianali.

Tesori d'Italia



Fondazione Italiana Sommelier

BIBENDA 2016

MONTEVERTINE

10 {5 }

Loc. Monteverdine - 53017 Radda in Chianti SI
Tel. 0577 738009 - Fax 0577 738265
www.monteverdine.it - info@monteverdine.it

 Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1967 **Proprietà:** Martino Manetti

Fa il vino: Martino Manetti

Regime di Conduzione agricola: convenzionale

Bottiglie prodotte: 80.000 **Ettari vitati di proprietà:** 11 + 7 in affitto

Vendita diretta: no

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A1 uscita di Firenze Certosa, proseguire sulla Firenze-Siena fino all'uscita di San Donato per Radda.

Azienda mito del panorama toscano e nazionale, Monteverdine è stata una delle più rivoluzionarie cantine che questo Paese abbia mai visto. Co quando Sergio Manetti, storico patron dell'azienda, scomparso il 14 novembre del 2000, inventava il vino Le Pergole Torte, un Sangiovese in pure primissimo nella zona perché nel 1968 era già uscito il Vigorello di San Felice e nel 1974 Fabrizio Bianchi aveva prodotto il Sangiovese a Monsanto Torte non poté fregiarsi della denominazione Chianti Classico perché, paradossalmente, ottenuto con sole uve Sangiovese, così Sergio Manetti non si fregiò della denominazione e, negli anni, i vini di Monteverdine divennero quello che per due volte definimmo "perfezione in Chianti chiamarsi Chianti Classico". La sua scelta dirompente fece scuola e alla fine anche il disciplinare del Chianti Classico mutò. Accanto a Sergio Manetti di questa cantina, il grande Giulio Gambelli, conoscitore come pochi altri del Sangiovese, che rimarrà in azienda fino al 2012, anno della Monteverdine oggi rimane un simbolo dell'areale, che punta solo ed esclusivamente sui vitigni autoctoni del territorio, regalando una produzione sembrare tradizionale ma che in realtà è sempre e profondamente rivoluzionaria.

TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: MONTEVERTINE

LE PERGOLE TORTE 2012

Rubino trasparente. Olfatto complesso e articolato nel tracciare un quadro aromatico di frutti di bosco, prugne, foglie secche, ..



MONTEVERTINE 2012

Rubino. Naso di buona intensità con toni di frutti di bosco rossi e neri in bella mostra insieme a prugne e violette. In seconda ..



PIAN DEL CIAMPOLO 2013

Rosso rubino. Essenzialmente fruttato l'olfatto con un'addenda di spezie, erbe aromatiche e foglie secche. Molto fresco ..



BIBENDA 2016

LE PERGOLE TORTE 2012

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 70 | Bottiglie: 20.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino trasparente. Olfatto complesso e articolato nel tracciare un quadro aromatico di frutti di bosco, prugne, foglie secche, humus, spezie, taba balsamiche. Fresco, di carattere, sapido e minerale in bocca. Dal tannino in evidenza ma sottile. Retolfatto coerente, con chiusura speziata. Ferr vasche di cemento vetrificato, seguita da una maturazione per 2 anni in rovere di Slavonia e Allier della capacità di 225 litri e 12 ettolitri.

Abbinamento: Beccaccia al tegame

Produttore: Montevertine

Enologo: Martino Manetti

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Beccaccia al tegame · Martino Manetti · Rosso Igt · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

Montevertine 2012 

Pian del Ciampolo 2013 



BIBENDA 2016

MONTEVERTINE 2012

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Gr. 13% | € 30 | Bottiglie: 20.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Naso di buona intensità con toni di frutti di bosco rossi e neri in bella mostra insieme a prugne e violette. In seconda battuta leggere tosti tabacco, foglie secche e terra umida. Di corpo e dalla freschezza davvero ben in vista. Tannini in via di maturazione e finale sapido. Vinificazione in cemento e successiva maturazione per 24 mesi in botti di Slavonia e Allier della capacità di 7,5 e 18 ettolitri.

Abbinamento: Spezzatino di manzo alle erbe

Produttore: Montevertine

Enologo: Martino Manetti

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 3 Grappoli · Martino Manetti · Rosso Igt · Spezzatino di manzo alle erbe · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

Le Pergole Torte 2012    

Pian del Ciampolo 2013   



BIBENDA 2016

PIAN DEL CIAMPOLO 2013

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Gr. 14% | € 16 | Bottiglie: 25.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino. Essenzialmente fruttato l'olfatto con un addenda di spezie, erbe aromatiche e foglie secche. Molto fresco il sorso, sapido e dai tanni evidenza. Retrolfatto fruttato con chiosa di liquirizia. Maturazione per un anno in botti di rovere di Slavonia e Allier da 18 ettolitri.

Abbinamento: Pasta al forno

Produttore: Montevertine

Enologo: Martino Manetti

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 3 Grappoli · Martino Manetti · Pasta al forno · Rosso Igt · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

Le Pergole Torte 2012 

Montevertine 2012 

