

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

MONTEVERTINE

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

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

Fa il vino: Giulio Gambelli - **Bottiglie prodotte:** 80.000

Ettari vitati di proprietà: 10 + 8 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, quindi seguire le indicazioni per Radda.

Pergole Torte in grande spolvero. Anche stavolta Martino Manetti non si smentisce e ci omaggia, anche in questa Edizione, del più bell' "esemplare" di Sangiovese, eccellente da subito ma che tra qualche anno (molti a dire il vero) raggiungerà la perfezione. È raro trovare una tale costanza qualitativa ed una così spiccata personalità, sempre giocata più sull'eleganza che sulla potenza, complice anche l'annata 2008, da ricordare proprio per i grandi equilibri che ha saputo regalare.

LE PERGOLE TORTE 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13% € 60 **Bottiglie:** 20.000 - Allo sguardo rivela un color rubino estremamente trasparente e luminoso, per poi cedere al naso una sinfonia di profumi, con ciliegia, cipria e ventate floreali, carruba, scatola di sigari e sbuffi vanigliati. Palato in perfetto connubio tra note fruttate, tannini magistrali e incredibile freschezza, invoglia un sorso dietro l'altro. Lunghissima la persistenza dove tornano puntuali le sfumature minerali e fruttate. Un grandissimo Sangiovese. Sosta due anni tra barrique e botti. Pecorino di Pienza maturato in foglie di noce.

MONTEVERTINE 2008



Tipologia: Rosso Igt **Uve:** Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% **Gr.** 12,5% € 26 **Bottiglie:** 20.000 Splendido rubino trasparente che vira al granato. Naso tipico di viola mammola, ciliegia fresca, scorza d'agrumi e lampone, accanto a note di terra bagnata, pepe bianco, lauro e ginepro su fondo balsamico. Al palato denota richiami fruttati, ottima la progressione e ben espresso il tannino. Chiude lungo su sfumature minerali. Due anni in botte. Prosciutto di cervo.

PIAN DEL CIAMPOLO 2009



Tipologia: Rosso Igt **Uve:** Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% **Gr.** 12,5% € 13 **Bottiglie:** 25.000 Rubino tenue trasparentissimo. Profumi di ciliegia bianca, ribes rosso, erbe aromatiche fresche e delicate note di sottobosco, avvolti da un velo minerale di polvere pirica. L'assaggio risulta equilibrato tra freschezza e tannini. Un anno in botte. Agnolotti burro e salvia.

LE PERGOLE TORTE 2007

5 Grappoli/11