

# BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

Associazione Italiana Sommelier

## MONTEVERTINE 10 {5}

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:** Martino Manetti **Bottiglie prodotte:** 80.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 11 + 7 in affitto **Vendita diretta:** no  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Martino Manetti  
**Come arrivarci:** dalla A1 uscita di Firenze Certosa, proseguire sulla Firenze-Siena fino all'uscita di San Donato, quindi seguire le indicazioni per Radda.

Monteverdine è perfezione in Chianti Classico senza chiamarsi Chianti Classico. Il profilo più intimo del terroir di Radda si specchia in questi vini che sono pura essenza, suggestione, conoscenza e memoria di luoghi dove l'uva ha disegnato l'ambiente e nutrito gli uomini. Old fashion per alcuni, anima liquida del Sangiovese per altri, Monteverdine è per tutti un simbolo alto che conquista, seduce e divide al contempo. Il calcare dei terreni si trasforma in mineralità esagerata e sapidità cristallina, così come la freschezza del clima si converte perfettamente nel soffio acido, spiccatamente vivace e talvolta nervoso presente in tutte le etichette. I tannini evocano invece il sole di Radda, ben visibili ma mai invadenti, come solo l'astro per eccellenza sa essere qui in Chianti: ora caldo e diretto, ora più tenue perché smorzato da un ambiente che è verde autentico, di boschi e viti, punteggiato qua e là dal rosso bluastro dei grappoli maturi di Sangiovese. Sul versante vini annotiamo nel 2010 un millesimo di grande valore, in grado di regalare un Pergole Torte perfetto, elegantissimo, delicatamente tannico, ideale e quasi "metafisico" già nei profumi, fatti di grazia e complessità. Tanti i fiori, poi tabacco, mineralità di cenere e lievi spezie che fanno da preludio a un fresco equilibrio, spina dorsale di un sorso "pericolosamente" beverino. Non è da meno il Monteverdine, dove la golosità fruttata del naso e della bocca si ordiscono in una grande freschezza e tannini raffinati, fitti ma sottili questi ultimi, quasi impalpabili nello sciogliersi in una struttura importante e mai gridata. Molto lunghi i ritorni aromatici che sfumano in una intrigante nota di sottobosco e muschio. Staccato dai due big il Pian del Ciampolo 2011 vino piacevole, sbarazzino, fruttato, fresco e dotato di tannini equilibrati, come lo stile Monteverdine impone ormai da più di quarant'anni.



### LE PERGOLE TORTE 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 70 | Bottiglie: 23.000 | Prodotto sin dal millesimo 1977 questo mito dell'enologia italiana è figlio di una fermentazione in 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. L'imbottigliamento non è stato anticipato da alcuna filtrazione. Beccacce al tegame con bacche di ginepro e santoreggia.

### MONTEVERTINE 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Gr. 13% | € 32 | Bottiglie: 23.000 | Da vigne coltivate a cordone speronato che regalano 65 quintali di uva per ettaro, il Monteverdine è il risultato della vinificazione in vasche di cemento e di una successiva maturazione per 24 mesi in botti di Slavonia e Allier della capacità di 7,5 e 18 ettolitri. Filetto di manzo in padella con porcini.

### PIAN DEL CIAMPOLO 2011

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Gr. 14% | € 16 | Bottiglie: 25.000 | Vinificazione in vasche di cemento vetrificato e successiva maturazione per un anno in botti di rovere di Slavonia e Allier da 18 ettolitri. Filtrazioni zero, come da copione qui a Monteverdine. Agnello brodetto con cavolo nero.

### {5} 2013 | LE PERGOLE TORTE 2009