



GAMBERO ROSSO®  


# vinid'Italia 2012

**2.350 produttori**

**20.000 vini**

**375 tre bicchieri**

**95 tre bicchieri verdi**

**52 tre bicchieri sotto 15 euro**

## Monteverro

S.DA AURELIA CAPALBIO, 11  
58011 CAPALBIO [GR]  
TEL. 0564890721  
www.monteverro.com

### VENDITA DIRETTA

**PRODUZIONE ANNUA** 45.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 20.00

La storia di Georg Weber è quella di un innamorato del vino, alla ricerca del luogo dove impiantare la vigna che trova a Capalbio, il suo Shangri-La. Imprenditore tedesco affermato, per tre anni si sposta tra la Napa Valley, Bordeaux e anche l'Australia fino a che decide, nel 2003, di acquistare i terreni in questo territorio, impiantando i vigneti dopo un'accurata analisi dei terreni. Un team di lavoro internazionale per vini che vogliono farsi conoscere in tutto il mondo.

Conquista alla sua prima uscita le finali il Monteverro '08, uvaggio di cabernet sauvignon in prevalenza, cabernet franc, merlot e piccolo saldo di petit verdot. Il naso è colpito da buone sensazioni tostate, di caffè e cacao, alle quali si uniscono note di liquirizia e tabacco e quelle di frutti di bosco. L'ingresso in bocca è vellutato, denso, largo, dai tannini fusi, fresco timbro dell'acidità, per un finale lungo e godibile. Piacevole il Tinata '08, da syrah e grenache a completare, con elementi floreali a prevalere su note di pepe, cenni boisé e confettura di ciliegie. Al gusto è vivo, ben teso, dai tannini a trama sottile, freschezza adeguata su un corpo sostenuto. Intrigante lo Chardonnay '09, burroso, grasso, sapido e di ottima beva.

● Monteverro '08	 8
○ Chardonnay '09	 8
● Tinata '08	 8

## ★Montevertine











LOC. MONTEVERTINE  
53017 RADDA IN CHIANTI [SI]  
TEL. 0577738009  
www.montevertine.it

### VISITA SU PRENOTAZIONE

**PRODUZIONE ANNUA** 75.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 15.00

L'azienda fu acquistata dalla famiglia Manetti nel 1967 e le sue prime bottiglie arrivarono sul mercato nel 1971 già con un responso più che lusinghiero, in un momento storico in cui la zona del Chianti Classico non godeva certo dell'attuale prestigio. Da allora, i vini aziendali sono diventati una sorta di paradigma stilistico di tutto un territorio, segnalandosi per una declinazione del Sangiovese probabilmente fra le più compiute dell'intera Toscana e per uno stile inconfondibile, fatto di originalità ed equilibrio, che colloca Montevertine ai vertici assoluti dell'enologia nazionale.

Millesimo un po' sottotono per i vini di Montevertine. Giocare in finezza, nell'estrema sottrazione, alla ricerca di tensione e personalità assolute significa correre il rischio. Ad esempio che l'annata, già esile di suo, porti la sottrazione un filo più in là. Crediamo sia il caso dei due 2008 presentati. Il Pergole Torte ha naso fine e articolato, dal frutto aperto sebbene delicato, con fiori ed erbe di montagna. La bocca è sì succosa e tesa, in pieno stile, solo un po' mortificata sul finale da una chiusura repentina. Simile, ma ulteriormente declinato, il Montevertine. Sapido e fresco è delizioso nella sua piccola fragranza.

● Le Pergole Torte '08	 8
● Montevertine '08	 6
● Pian del Ciampolo '09	 4
● Le Pergole Torte '07	 8
● Le Pergole Torte '04	 8
● Le Pergole Torte '03	 8
● Le Pergole Torte '01	 8
● Le Pergole Torte '99	 8
● Montevertine '04	 6
● Montevertine '01	 6