

Gambero Rosso



2013

Vini d'Italia

2350 produttori

20000 vini

399 tre bicchieri

93 tre bicchieri verdi

59 tre bicchieri sotto i 15 euro



TOSCANA

Monteverro

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

VENDITA DIRETTA**PRODUZIONE ANNUA** 65.000 bottiglie**ETTARI VITATI** 21.00

Georg Weber ha voluto creare a Capalbio un'azienda che diventasse il luogo adatto per creare i vini che aveva in mente, con uve internazionali che ben si acclimatassero al territorio che le ospitava, stile rigorosamente francese, a partire dai profumi dove prevale il lato boisé, corpo morbido con tannini estremamente setosi e fini. La parte viticola è curata in maniera quasi maniacale, così come in cantina si lavora su microvinificazioni in barrique e suddivisione accurata delle particelle di terreno. Quello che dovrà formarsi negli anni è una maggiore identità territoriale, che ancora non riesce a esprimersi con esattezza. Il vino che ha maggiormente convinto è quello che a Bordeaux verrebbe definito second vin, composto da cabernet sauvignon e franc, merlot e petit verdot a completare: frutti di bosco ed erbe aromatiche nel bouquet aromatico, corpo morbido, dai tannini levigati, finale fresco e prolungato. Piccola annotazione: lo Chardonnay dello scorso anno era il 2008.

● Terra di Monteverro '09	🍷 5
○ Chardonnay '09	🍷 8
● Monteverro '09	🍷 8
○ Chardonnay '09	🍷 8
● Monteverro '08	🍷 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

A Montevertine sono nate e continuano a nascere, con una continuità invidiabile, probabilmente le bottiglie più compiute e rappresentative del Chianti Classico, benché l'azienda non produca nessun vino a marchio Gallo Nero. Sono vini che da tempo rappresentano una sorta di modello stilistico per molti produttori: profumi delicati, un po' austeri e complessi, ritmo gustativo dominato da un grande contrasto, freschezza assoluta e beva elegante. L'azienda di Martino Manetti si trova nelle colline di Radda in Chianti e ha incominciato a sperimentare la conduzione biologica di una piccola parte dei vigneti. L'affinamento è prevalentemente in legno grande. Non delude Le Pergole Torte '09, da sangiovese in purezza, che esprime appieno il carattere che ha reso questo vino un'icona dell'enologia chiantigiana. Il naso è complesso e articolato, con note di frutta rossa, croccante, erbe officinali, radice. La bocca è tesa, decisamente succosa, integra, dal finale saldo e croccante. Una gran bella versione davvero.

● Le Pergole Torte '09	🍷 8
● Montevertine '09	🍷 5
● Pian del Ciampolo '10	🍷 3
● Le Pergole Torte '07	🍷 8
● Le Pergole Torte '04	🍷 8
● Le Pergole Torte '03	🍷 7
● Le Pergole Torte '01	🍷 8
● Le Pergole Torte '99	🍷 8
● Montevertine '04	🍷 5
● Montevertine '01	🍷 5