

Gambero Rosso



2015

# Vini d'Italia

2402 produttori

20000 vini

423 Tre Bicchieri

80 Tre Bicchieri verdi

108 Tre Bicchieri sotto i 15 euro



## Montesalario

FRAZ. MONTENERO D'ORCIA  
 LOC. MONTESALARIO, 27  
 58040 CASTEL DEL PIANO [GR]  
 TEL. 0564954173  
 www.aziendamontesalario.it

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**  
**PRODUZIONE ANNUA** 18.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 4,50

I fratelli Pasqui sono i titolari di questa azienda posta alle pendici del monte Amiata, nella zona occidentale, con una notevole presenza di bosco. Pochi gli ettari vitati, che sono seguiti con cura estrema, riuscendo così a selezionare le uve per riuscire a produrre sei tipologie di vino diverse, anche se la centralità rimane quella del sangiovese, vitigno per eccellenza di un territorio che ha dimostrato di poter dare ottimi frutti, soprattutto quando viene gestito, come in azienda, a bassa resa per ceppo. Oltre ai vigneti, in azienda sono presenti delle olivete con i cultivar classici della olivicoltura toscana. Buona prova per il Montecucco Sangiovese '11, che colpisce il naso per i suoi profumi sottili, di frutta ed erbe aromatiche, uniti a cenni lievemente mentolati. Buono l'attacco in bocca, sapido, appena astringente, dalla beva invitante e finale in crescendo. Gradevole il Montecucco Rosso '11, dal godibile bagaglio aromatico, struttura sottile e levigata, buon finale persistente e ricco.

● Montecucco Rosso '11	🍷🍷 2*
● Montecucco Sangiovese '11	🍷🍷 3
● Montecucco Sangiovese Ris. '10	🍷 4
● Montecucco Sangiovese '10	🍷🍷🍷 3*
● Montecucco Sangiovese '06	🍷🍷 3*
● Montecucco Sangiovese Ris. '08	🍷🍷 4

## ★Montevertine

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

**VISITA SU PRENOTAZIONE**  
**PRODUZIONE ANNUA** 85.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 15,00

L'azienda fu acquistata dalla famiglia Manetti nel 1967 e le 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. I profumi de Le Pergole Torte '11 sembrano richiamare contemporaneamente fragranti frutti rossi e fiori secchi. In bocca il vino garantisce una progressione incalzante, sapida e freschissima. Non è da meno il Montevertine '11, che sembra declinare le stesse qualità, probabilmente con un pizzico di immediatezza in più. Campione di bevibilità il Pian del Ciampolo '12.

● Le Pergole Torte '11	🍷🍷🍷 8
● Montevertine '11	🍷🍷 6
● Pian del Ciampolo '12	🍷🍷 4
● Le Pergole Torte '10	🍷🍷🍷 8
● Le Pergole Torte '09	🍷🍷🍷 8
● Le Pergole Torte '07	🍷🍷🍷 8
● Le Pergole Torte '04	🍷🍷🍷 8
● Le Pergole Torte '03	🍷🍷🍷 7
● Le Pergole Torte '01	🍷🍷🍷 8
● Montevertine '04	🍷🍷🍷 5
● Montevertine '01	🍷🍷🍷 5