



slow wine

guida 2014

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI



Slow Food Editore

RADDA IN CHIANTI (SI)

Montevertine

Località Montevertine
tel. 0577 738009
www.montevertine.it
info@montevertine.it



18 ha - 80.000 bt

“ L'azienda ha sigillato il legame tra il sangiovese e il suo luogo di elezione, il Chianti Classico, per diventarne, nel corso degli anni, una delle più prestigiose interpreti ”

VITA - Martino Manetti tiene dritta la barra del timone aziendale, ora che s'è perso anche l'ultimo legame con gli uomini che hanno fatto la storia di Montevertine: dopo il padre Sergio e Giulio Gambelli, è scomparso Bruno Bini, factotum e anima di questa realtà leggendaria, profondo conoscitore delle sue terre e dell'azienda, alla quale aveva dedicato una vita. Assieme con Martino, ci piace ricordarne l'umiltà e la schietta semplicità.

VIGNE - Terreni baciati dal cielo, verrebbe da dire, quelli in cui dimorano i vigneti aziendali, dove il sangiovese trova una delle sue espressioni più pure e profonde. Suddivisi in vari appezzamenti tra 380 e 550 metri di quota, su terreni calcarei, sciolti e con presenza di galestro e alberese, sono gestiti con approccio del tutto naturale e rispettoso, con la sapiente consulenza agronomica di Ruggero Mazzilli.

VINI - Registriamo, anno dopo anno, il valore assoluto e le punte di eccellenza che emergono puntualmente in assaggio. Vini che trasmettono con fedeltà, rigore e naturalezza le peculiarità del territorio e dell'annata. **Le Pergole Torte 2010** (● sangiovese; 24.000 bt; 70 €) ha profilo cristallino e fresco, terroso, ampio, bocca elegante e sinuosa, tesa, verticale. L'acidità è ficcante e saporitissima, di grande profondità. Un Grande Vino. Frutto più largo, come da caratteristiche dell'annata, nel **Pian del Ciampolo 2011** (● sangiovese, colorino, canaiolo; 25.000 bt; 15 €).

vino slow **MONTEVERTINE 2010** (● sangiovese, colorino, canaiolo; 23.000 bt; 30 €) Vino chiantigiano fino al midollo: naso netto su frutto rosso, fiori, terra, di continuo cangiante; bocca precisa, sapida, ben articolata e lunga.

CONCIMI letame naturale, compost
FITOFARMACI rame e zolfo, organici
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

RADDA IN CHIANTI (SI)

Poggerino

Località Poggerino
tel. 0577 738958
www.poggerino.com
info@poggerino.com



12 ha - 60.000 bt

VITA - Vignaiolo capace e consapevole, Piero Lanza gestisce l'azienda di famiglia dal 1988. Fin da subito ha compreso che la qualità del vino dipende dalla cura che si pone nella gestione del vigneto, dimostrando una precoce sensibilità agronomica. Questa dote lo ha portato ad approcciare la viticoltura biologica circa 10 anni fa e ad affermare la propria voce, oggi, come una delle più interessanti di tutta la denominazione.

VIGNE - Guardiamo le vigne con Piero e apprendiamo che l'uniformità della parete fogliare e il colore verde acceso esteso a tutti i filari (siamo a maggio) sono frutto di un attento lavoro sul suolo, considerato dal vignaiolo come la materia prima alla base dei suoi vini. Festuca per le zone più fertili, trifoglio per le altre a garantire ora la competizione, ora il giusto apporto di sostanza organica. Il vigneto Bugialla è il cru aziendale.

VINI - Assaggiare dalle botti le porzioni di vigna tenute separate, e all'origine di incredibili sfumature di tonalità gustative, restituisce il senso di un lavoro attento e dispendioso operato in campo. Il **Chianti Cl. 2010** (● 40.000 bt; 12 €) è vino complesso che apre su toni di frutta matura per poi virare su note floreali. Profondità della materia e leggerezza gustativa sono i caratteri fondanti del saporito palato. Il **Labirinto 2011** (● sangiovese; 7.000 bt; 9 €) proviene dalle zone più basse dei vigneti: un anno in legno per un'interpretazione dinamica del territorio di Radda. Valido il **Primamateria 2009** (● sangiovese, merlot, cabernet sauvignon; 4.000 bt; 21 €).

vino slow **CHIANTI CL. BUGIALLA RIS. 2009** (● 7.000 bt; 22 €) Affinato due anni in botti da 20 ettolitri e tonneau è la declinazione perfetta del luogo di provenienza. Sanguigno e speziato in apertura, con un seguito di sensazioni agrumate per un palato al contempo profondo e dinamico, dal tannino di rara finezza.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica