



slow wine

guida 2015

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

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

RADDA IN CHIANTI (SI)

Montevertine

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



18 ha - 80.000 bt

“ Martino Manetti negli anni ha acquisito competenza e passione per la viticoltura, anche grazie ai preziosi insegnamenti del padre e fondatore Sergio, dell'enologo Giulio Gambelli e del fattore Bruno Bini, figure storiche e indimenticate di una delle più importanti e blasonate aziende chiantigiane ”

VITA - Il cambiamento generazionale a Montevertine è stato un passaggio naturale all'insegna del rispetto della tradizione, dalla vigna alla cantina.

VIGNE - Le vigne sono dislocate per lo più sulla splendida collina di Montevertine dove, oltre alla casa padronale, si trovano anche la cantina e la storica vigna delle Pergole Torte: piantata nel 1968 e allevata a guyot, ha una superficie di 2 ettari e un'inusuale esposizione a nord e nord-est. Questo "super cru" si distingue, oltre che per l'età, anche per la ricchezza di minerali presenti nel suolo. La consulenza agronomica è affidata a Ruggero Mazzilli.

VINI - Martino ci spiega che in cantina si lavora con metodi tradizionali, intervenendo nei limiti dello stretto necessario. Così il vino esprime in modo autentico le caratteristiche del territorio. Molto complesso **Le Pergole Torte 2011 grande vino** (● sangiovese; 23.000 bt; 71 €), dalle belle note floreali e fruttate. Al palato è profondo, caldo e avvolgente, con tannini fitti ma ben integrati. Molto buono il **Pian del Ciampolo 2012** (● sangiovese, canaiolo, colorino; 25.000 bt; 15 €), di spiccata bevibilità. La consulenza enologica è affidata a Paolo Salvi, allievo di Giulio Gambelli, al quale Martino ha dedicato un ricordo nelle etichette del 2011.

vino slow **MONTEVERTINE 2011** (● sangiovese, canaiolo, colorino; 24.000 bt; 30 €) Con sensori di frutta matura, si distingue per l'ottimo equilibrio tra morbidezza e acidità, è piacevole ed elegante, ha tannini vellutati. Una gran bella versione.

CONCIMI letame naturale, compost
FITOFARMACI rame e zolfo
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 - Appassionato vignaiolo, Piero Lanza è il cardine di questa piccola fattoria del Chianti Classico. Cosciente delle grandi potenzialità del suo territorio, dal 1988 Piero lavora ogni giorno nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni per ottenere vini di qualità. Nei 43 ettari di proprietà si trovano anche boschi, oliveti e antiche case coloniche gestite dalla sorella Benedetta come agriturismo.

VIGNE - Il lavoro è perfettamente calibrato sulle effettive caratteristiche di ogni singola porzione di vigna, nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica. Inerbimenti e trattamenti servono a Piero per esaltare le naturali qualità dei terreni, ricchi di scheletro. Ogni fase di crescita della pianta e di maturazione dei grappoli è seguita con grande attenzione, in modo da ottenere uve sane, elemento imprescindibile per un ottimo vino.

VINI - Nella piccola ed essenziale cantina l'obiettivo di Piero è intervenire il meno possibile per non alterare il lavoro svolto in vigna. Ne risultano vini con forte impronta territoriale, come il **Chianti Cl. 2011** (● 45.000 bt; 14 €) che stupisce per complessità olfattiva; in bocca è ampio e succoso, una vera sorpresa. Dalle uve della vigna Bugialla si ricava l'ottimo **Chianti Cl. Bugialla Ris. 2010** (● 3.500 bt; 24 €), che al naso si rivela intrigante, fruttato e terroso, in bocca risulta sanguigno, profondo e persistente. Buono il **Rosé Aurora 2013** (© sangiovese; 4.500 bt; 9 €), fresco e floreale. Il **Primamateria 2010** (● sangiovese, merlot, cabernet sauvignon; 3.500 bt; 21 €) rappresenta un felice connubio tra i vitigni che lo compongono. Ricco di frutto e con note speziate, è equilibrato in bocca.

CONCIMI letame naturale, preparati
biodinamici, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biodinamica