Terra di Monteverro: *il "taglio maremmano"*

Un traguardo importante quello del 2018: è tempo di spegnere 10 candeline a Monteverro

Dieci anni. Dieci vendemmie. Dieci candeline da spegnere tutte d'un fiato con l'energia di chi fa un prodotto che rispecchia la propria filosofia di vita. Biologici per convinzione già da molti anni, ma solo attualmente in conversione, a Monteverro si festeggia il primo decennale con grande soddisfazione. Perché Georg Weber, titolare dell'azienda, ha raggiunto già adesso uno degli obiettivi prefissi, ovvero quello di portare il proprio background in terra di toscana dando vita a prodotti con caratteristiche fuori dal comune. Formatosi con i classici, infatti, Weber ha fin dall'inizio lavorato sui grandi vitigni internazionali, adatti al microclima della Costa Toscana, adottando soluzioni alternative per produrre vini di grande finezza. Il tempo è amico dei vini Monteverro: l'affinamento in bottiglia esalta e offre in continuazione nuovi spunti di "lettura". Affianca la produzione di primo livello, un interessante prodotto di nicchia, blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot.

Terra di Monteverro – lo dice il suo nome – è lo specchio di quello splendido terroir tra le colline e il mare che è Monteverro, e con il suo carattere elegante ed accattivante risulta la scelta obbligata per chi vuole iniziare a conoscere i vini della gamma. Un colore magnetico, che vira sull'unghia al rosso brillante, è il preludio all'esplosivo profumo di frutta rossa che si ripropone anche al palato mediato da sentori di erbe aromatiche, ciliegia matura e prugna.

Un vino strutturato, perfetto per accompagnare anche i piatti tipici della tradizione toscana, ma ideale anche come calice da degustazione.•

Terra di Monteverro: the "Maremma blend"

An important goal in 2018: it's time to celebrate the 10th anniversary of Monteverro

Ten years, ten harvests, ten birthday candles to blow with the energy of someone who makes a product that mirrors a life philosophy. After many years of organic growing exercised with conviction, in these days Monteverro is converting to it all its production. Nowadays it's time to celebrate this 10th anniversary with a great satisfaction. In fact, Georg Weber, the owner of the winery, has already get one of his most important targets: take his background in Tuscany, giving life to products with unusual characteristics. Since the very beginning of his activity, Weber has worked with the great international grape varieties, the most suited for the microclimate of the Tuscan coast, choosing alternative solutions to create very fine wines. Time is a friend of Monteverro: the refining in bottle exalts the aromas and offers new possibilities continually. Beside the first level production, Monteverro proposes a niche product, a blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Terra di Monteverro – as its name reminds – is the mirror of this wonderful terroir between the hills and the sea. With its elegant and captivating character, this wine is perfect to introduce you to the world of Monteverro. A magnetic color with bright red nuances is the prelude of an explosion of red fruit perfumes that merges in the palate with aromatic herbs inklings, ripe cherry and plum notes. A structured wine, ideal with the typical dishes of the Tuscan cuisine but also for a tasting. •

MONTEVERRO SRL
Strada Aurelia Capalbio, 11
58011 Capalbio (GR)
Tel. 0564 890721
www.monteverro.com
info@monteverro.com