PRESSKIT

I VINI

IL VERMENTINO

La vicinanza della costa e le estati molto calde fanno della Maremma il terroir ideale per i vini rossi. Ma c'è anche un vitigno bianco che in queste condizioni prospera a meraviglia: il Vermentino, le cui uve si prestano ottimamente a produrre vini bianchi freschi, fruttati, con un delicato sentore minerale, aromi di erbe e infiorescenze estive, e un bouquet di cotogna e pera. Benché sia originario della Spagna, il Vermentino si coltiva da parecchio tempo anche in Liguria e Sardegna, ed è apprezzato soprattutto come aperitivo, o abbinato a frutti di mare. Per Julia e Georg Weber, questo Vermentino, leggero e delicato, affinato esclusivamente in tini d'acciaio, incarna la gioia di vivere che si respira in Italia. È un vitigno che, trattato con la cura che merita, sa esprimere complessità e struttura.

LO CHARDONNAY

Benché lo stile comunemente attribuito a questo vitigno sia incentrato prettamente sulla Borgogna, il nostro Chardonnay è un toscano purosangue. L'influsso della brezza marina e delle notti fresche, e il fatto che sia coltivato in appezzamenti selezionati, ne fanno un vino dalla struttura elegante e vellutata, con una spiccata freschezza e raffinatezza che non ha nulla da invidiare ai grandi cugini d'Oltralpe. Il suo colore giallo oro, la sua complessità, le note di caramello e pane tostato, derivano dall'affinamento in barrique e nei tini ovoidali in cemento, mentre gli aromi di limone, pera, cotogna, ananas, mandorla e mela matura, sono un dono delle condizioni climatiche ottimali in cui cresce. Julia e Georg Weber sono dei grandi appassionati di Chardonnay, e la produzione di questo vino bianco, benché quantitativamente esigua (ca. 5.000 bottiglie per annata) è per loro un motivo di vanto e una fonte di gioia.

IL VERRUZZO

Passando ai nostri vini rossi, il primo che presentiamo è quest'uvaggio accattivante, che da un lato, con la sua componente di Sangiovese, è un omaggio convinto alla tradizione vinicola toscana, ma dall'altro, grazie alla presenza delle varietà classiche bordolesi Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, ricalca in pieno lo spirito di Monteverro. Il Verruzzo è affinato per circa 12 mesi in botti di rovere usate, e fin da giovane si presenta accattivante, morbido e di buona beva, caratteristiche che ne fanno un compagno apprezzato e versatile di molte pietanze. Dal Sangiovese ha preso il piglio dinamico, dal Cabernet Sauvignon la forza e la struttura, dal Cabernet Franc le note aromatiche, dal Merlot la morbidezza, e tutti questi pregi lo rendono un uvaggio prettamente italiano ricco di aromi e di eleganza. Per Julia e Georg Weber questo vino rosso è un omaggio speciale al loro terroir, tanto che lo hanno battezzato adottando la forma vezzeggiativa di "verro", pensando allo slancio e alla grinta dei giovani cinghiali che tuttora "bazzicano" nel territorio.

PRESSKIT

IL TERRA DI MONTEVERRO

Volendo, lo si potrebbe considerare il fratello minore del "Monteverro", l'ammiraglia della nostra produzione. In realtà, il Terra di Monteverro è ottenuto dagli stessi vitigni del fratello maggiore (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot), sicché è un assemblaggio bordolese classico a tutti gli effetti. Identiche sono anche la selezione rigorosa nei vigneti, la vendemmia manuale dei grappoli e le cure minuziose prestate in cantina. L'unica differenza è che le uve provengono, in parte, da particelle diverse, e anche la percentuale dei vari vitigni nell'uvaggio può variare. È un vino con un rapporto qualità-prezzo eccellente, che già da giovane si presenta aperto e di ottima beva, ricco di aromi della macchia mediterranea, e di note fruttate di ciliegia e bacche rosse. Julia e Georg apprezzano molto questo loro "super tuscan", perché è davvero un vino per tutte le occasioni, e rispecchia in pieno lo spirito della Tenuta.

IL TINATA

È un omaggio sincero ai grandi vitigni del Rodano, il Syrah e il Grenache, e la riprova che possono esprimere il massimo della loro eccellenza anche nella Toscana del Sud. Questo uvaggio di prima gamma si presenta assai espressivo, ricco di note aromatiche, spiccatamente morbido ed elegante, e a buon diritto si qualifica per il posto d'onore sul podio della Tenuta, subito dopo il Monteverro. Le uve da cui è ottenuto crescono in uno dei nostri vigneti migliori, che si sviluppa attorno a una sughera secolare, immediatamente a ridosso della macchia, da cui trae aromi tipici come la lavanda, il rosmarino e il timo. La combinazione felice fra queste due varietà della Francia meridionale – ossia il Grenache con la sua freschezza ed eleganza, e il Syrah con le sue note fruttate, il suo vigore e la corposità – fanno di questo vino complesso e di grande struttura un fenomeno assai inconsueto per la produzione vinicola toscana. Georg Weber ha voluto dedicarlo alla madre (il cui soprannome è Tina), grande appassionata dei vini prodotti nella Valle del Rodano.

IL MONTEVERRO

È la nostra ammiraglia. Un vero premier grand cru della Maremma, una sinfonia di sapori e profumi composta con i vitigni degli uvaggi bordolesi classici (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot), ma impreziosita dal carattere inconfondibile conferito dal mare di Toscana. È un vino ambizioso da tutti i punti di vista: le sue uve provengono esclusivamente dagli appezzamenti migliori della Tenuta, sul versante che scende gradualmente verso il mare, e dopo la fermentazione, il vino è messo ad affinare per 24 mesi in barrique dei migliori bottai (70-80 percento di legno nuovo), per poi completare la maturazione altri due anni in bottiglia. Dopo questo lungo percorso, il Monteverro conquista un'intensità e una complessità inimitabili, una freschezza e un'eleganza di rara nobiltà che avvincono il palato con una varietà di aromi sorprendente (mora, ribes nero, amarena, erbe, spezie, mentolo, liquirizia, vaniglia e caramello), un'armonia che diventa di anno in anno più ricca. Per Julia e Georg Weber, Monteverro è una vera dichiarazione d'amore al loro terroir: un vino d'eccellenza della Toscana meridionale, che a tutti gli effetti si propone alla pari dei "grandi" toscani prodotti nelle zone più a Nord.

PRESSKIT

LA GRAPPA

Dall'annata 2012, a Monteverro si produce anche la grappa, con gli stessi criteri rigorosi di qualità stabiliti per il vino: le vinacce provengono dal nostro migliore Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, dopo la torchiatura sono raffreddate a 5 gradi, ed entro 24 ore portate in distilleria, dove la grappa è prodotta in base alle tecniche tradizionali e con un processo delicato in piccoli alambicchi di rame e a basse temperature. Da questa lavorazione scaturisce una grappa molto pura e morbida, dal gusto pieno, ricca di aromi di fiori ed erbe mediterranee. È disponibile anche una grappa "riserva", affinata in barrique per 36 mesi.

L'OLIO D'OLIVA

Nel cuore della tenuta vinicola di Monteverro si cela un antico uliveto, che nel 2003 abbiamo deciso di ricoltivare per favorire la biodiversità della nostra azienda. Alcuni degli ulivi hanno più di 100 anni, e producono le varietà di olive più tradizionali della Toscana, come il Frantoiano, il Leccino, il Moraiolo e il Pendolino. Tutta l'attività svolta in uliveto, dalla potatura al raccolto, è rigorosamente manuale ed eseguita con le tecniche classiche. Appena raccolte, le olive fresche sono portate direttamente al frantoio locale, dove sono spremute a freddo a temperature inferiori ai 27 gradi, in modo da estrarne tutta la freschezza e la fragranza, evitando ogni fonte d'ossidazione.

Il nostro è un olio d'oliva di prima gamma che si distingue per purezza, freschezza ed eleganti note fruttate. Ha un sapore piacevolmente piccante che lo rende ideale per condire piatti mediterranei, come il pesce alla griglia, gli antipasti di verdure o semplicemente su una bruschetta classica.