



MONTEVERRO

Toscana

PRESSKIT

NEL VIGNETO

La nostra regola aurea è che i buoni vini non nascono in cantina, ma nel vigneto. E siccome vogliamo lasciare che la natura faccia il suo corso, e ci sta a cuore la biodiversità, abbiamo deciso di non praticare monoculture. Dei 60 ettari di cui dispone la Tenuta, infatti, solo 35 sono coltivati a vite (e di questi solo 27 in produzione), mentre il resto è costituito da uliveti e macchia mediterranea, vale a dire che questi appezzamenti sono ricoperti di una moltitudine di cespugli, specie erbose, arbustive e floreali.

Per noi, ogni vigneto della Tenuta è un microcosmo sottoposto a tanti influssi diversi, a cominciare dall'argilla rossa che caratterizza i nostri terreni: un composto di terra e ciottoli ad alto tenore minerale, ottimo per garantire un drenaggio naturale. Ma per favorire ancora di più uno sviluppo sano delle viti, abbiamo approntato nel sottosuolo un sistema di drenaggio intensivo che smaltisce l'acqua in eccesso accumulata negli strati più superficiali, in modo che le piante affondino le proprie radici più in profondità, sfruttando a pieno il contenuto minerale del terreno. Un'altra peculiarità del nostro terroir è la vicinanza del mare, che da un lato conferisce ai vini lievi e gradevoli note salate, e dall'altro garantisce, anche nei mesi più torridi, una brezza che dalla costa viene a rinfrescare la Tenuta.

I vigneti si estendono su tre colline che si elevano gradualmente da 30 a 80 metri sul livello del mare. Negli appezzamenti disposti da Nord a Sud crescono i vitigni Cabernet-Sauvignon e Cabernet Franc, che a Monteverro costituiscono circa il 60 per cento della produzione, seguiti, in ordine di quantità, dai vitigni Merlot, Syrah, Grenache e Petit Verdot, anche questi coltivati sui versanti disposti in direzione Nord-Sud, per far sì che l'insolazione del fogliame sia più omogenea. Per le uve Chardonnay (coltivate su poco più di due ettari) è invece importante prevenire una perdita eccessiva d'acidità, sicché per questo vitigno i filari sono disposti da Est a Ovest, facendo in modo che i grappoli siano coperti bene dalle foglie e quindi protetti dall'incidenza diretta dei raggi del sole.

Julia e Georg Weber ne sono convinti: i buoni vini nascono nel vigneto. Ecco perché, fin dall'inizio, si sono avvalsi dei consigli degli esperti pedologi più qualificati – come Lydia e Claude Bourguignon – per valorizzare al meglio il potenziale del loro terroir. Ispirati dal loro approccio olistico alla viticoltura, pensano che la vite tragga dal terreno tutta l'energia e la salute di cui ha bisogno. Da qui l'importanza di considerare il terreno un organismo vitale, evitando di alterarne l'equilibrio con l'uso di erbicidi, insetticidi o fungicidi. È grazie a questa cura e a questa sensibilità che oggi i vini di Monteverro possono maturare su terreni profondi, sani e ricchi di microrganismi.