



La cantina Monteverro - Credits: Foto: Leif Carlsson

Vino e sostenibilità: Cantina Monteverro

di: Valentina Lonati

Ai piedi del borgo medievale di **Capalbio**, immersa nella **Maremma** e a pochi chilometri dal mare dalla **Costa d'Argento**, si trova la **cantina Monteverro**, fondata nel 2003 da **Julia e George Weber**. Il nome della tenuta si ispira all'animale regnante della zona: il **cinghiale**, "verro", toscano.



I vigneti di Monteverro - Credits : Foto: Leif Carlsson



La cantina Monteverro - Credits: Foto: Leif Carlsson

Con i suoi 60 ettari, di cui 35 coltivati a vigneti, la cantina produce circa 180.000 bottiglie l'anno, di cui sei etichette: Monteverro, Tinata, Chardonnay, Terra di Monteverro, Verruzzo e Vermentino. Un percorso lento e rispettoso della terra, quello di Monteverro, che fin da subito ha fatto della coltivazione biologica e dell'accurata gestione del suolo – con la catalogazione della flora e delle colonie di microartropodi – i suoi capisaldi.



Il cinghiale, che dà il nome alla tenuta - Credits: Foto: Leif



Cantina Monteverro - Credits: Foto: Leif Carlsson



La cantina Monteverro - Credits: Foto: Leif Carlsson

Un'attenzione che si accompagna alla lavorazione manuale e alla selezione delle uve in fase di vendemmia, oltre all'utilizzo di tecniche di vinificazione innovative.

In questo contesto, a nascere sono vini d'eccellenza generati dalla natura della Toscana, qui vera protagonista assoluta. La tenuta, che comprende un lago naturale circondato da antiche querce da sughero, è costituita da edifici bassi, che si integrano completamente nel paesaggio circostante.



I terreni della tenuta - Credits: Foto: Leif Carlsson

Inoltre, l'ottimizzazione dell'energia prosegue anche in vigna, con un uso oculato delle risorse idriche attraverso il recupero di tutte le acque delle grondaie in un bacino idrico di irrigazione, l'irrigazione a goccia e l'irrigazione mirata dei vigneti analizzando il bilancio idrico delle piante nei vari appezzamenti. Infine, la tenuta sta lavorando al completamento dell'impianto di vigneti nelle vicinanze per evitare lunghi percorsi di trasporto.

All'interno della tenuta è presente un **wineshop**, in cui scoprire e acquistare i vini della tenuta.



I vini della cantina - Credits: Foto: Leif Carlsson

Una parte della cantina è stata inoltre ricavata all'interno del versante, in modo da sfruttare la naturale refrigerazione di una struttura interrata.

A rendere ancora più virtuosa la tenuta è poi la volontà di contrastare lo spreco di energia

attraverso una serie di accortezze nella costruzione e nella gestione della cantina e dei vigneti: si va dal completo recupero di

calore dei compressori di refrigerazione fino all'utilizzo di uno scambiatore di calore nella ventilazione dell'edificio, passando per

l'isolamento di tutte le stanze di produzione con un controllo della temperatura naturale.



I vini prodotti dalla cantina - Credits: Foto: Leif Carlsson