



## Monteverro Chardonnay, un bianco tra la Borgogna e il Mediterraneo

martedì, 23 aprile 2019



Quando pensiamo alla Toscana associamo quasi sempre il territorio a vini rossi importanti. A ragione certo, ma sempre più incontriamo anche bianchi toscani di altissimo livello. Abbiamo bevuto lo Chardonnay 2015 di Monteverro, dinamica cantina maremmana che proprio dalla Toscana guarda oltre i confini nazionali, attraverso un investimento costante sulla qualità. Qui la grande uva bianca borgognona viene coltivata a poca distanza dal mare su terreni argillosi e ricchi di minerali e affinata in botte di rovere francese per 14 mesi.

Davvero un ottimo bianco, concepito per lunghi invecchiamenti come i grandi cugini francesi. Un bel colore pieno, quasi dorato. Un naso ampio e complesso. C'è una nota burrosa e vanigliata iniziale, poi pesca, agrumi, cedro, sensazioni dolci di pasticceria e miele che si intrecciano a sentori più pungenti, mediterranei, di erbe aromatiche, balsamici e a una punta di lime e liquirizia.

Opulenza che si ritrova anche in bocca. Un'entrata grassa, morbida, potente, bilanciata

da una freschezza straripante, note di agrumi e una sapidità marina lunghissima nel finale.

Uno spettacolo di equilibrio, per chi ama i bianchi importanti e potenti. In bilico tra una concezione e una struttura che rimandano alla Borgogna su cui soffia però la brezza del Mediterraneo. Un vino internazionale con uno sguardo al territorio insomma.

L'abbiamo bevuto ancora giovanissimo, apprezzandolo e quasi rimpiangendo di non averlo aspettato ancora qualche anno, perché di certo l'evoluzione ci avrebbe dato soddisfazioni ancora maggiori. Superlativo in abbinamento a un baccalà con cipolla e uvetta. Un bianco che ha certamente un prezzo importante, ma che è concepito per sfidare ben altre tradizioni europee e attraversare con successo gli anni.

di: Raffaele Cumani

@raffaelecumani