

Monteverro, Toscana Igt Vermentino 2018

13 SETTEMBRE 2019, ORE 13:38



VENDEMMIA: 2018

UVAGGIO: Vermentino

BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

PREZZO ALLO SCAFFALE: € 18,00

AZIENDA: [Monteverro Società Agricola](#)

PROPRIETÀ: Georg Weber

ENOLOGO: Matthieu Taunay, Michel Rolland

TERRITORIO: Toscana

Monteverro, nata nel 2003, è una realtà viticola ambiziosa quanto senza compromessi, voluta da Georg Weber, tedesco di Monaco di Baviera. Il nome dell'azienda è preso da quello che in Maremma è tradizionalmente attribuito al re incontrastato degli animali di questo territorio: il cinghiale, "verro", ossia cinghiale maschio. La Tenuta, situata tra Capalbio e il mare, ha attualmente 30 ettari vitati, per un produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Si tratta di un progetto che non lascia nulla

al caso a partire dai vigneti (settemila piante ad ettaro), coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot e Sangiovese, mentre per i vitigni a bacca bianca troviamo Chardonnay e Vermentino. La vigna è supervisionata da Michel Duclos, esperto di potatura, e Lydia e Claude Bourguignon, nomi di riferimento nel mondo dell'agricoltura consapevole. In cantina, il giovane enologo Matthieu Taunay, francese con una consistente esperienza nel Nuovo Mondo, Jean Hoefliger, svizzero, ma da anni in California come anima di Alpha Omega, ed infine la supervisione di Michel Rolland, che non ha bisogno di presentazioni. Il Vermentino 2018, oggetto del nostro assaggio, è vino di buona dimensione olfattiva, che spazia tra agrumi e frutta esotica, ad anticipare uno sviluppo gustativo fragrante, inizialmente morbido per poi diventare croccante e di sostanziosa sapidità.

Copyright © 2000/2019

TAG: **MONTEVERRO, TOSCANA, VERMENTINO**