



MONTEVERRO
TOSCANA

PRESSKIT

MONTEVERRO – VINI AUTENTICI COME LA MAREMMA

Monteverro è adagiato ai piedi del borgo medievale di Capalbio, ai confini meridionali della Toscana, in un territorio ancor oggi autentico e ricco di aromi mediterranei, proprio come i nostri vini. Con una produzione rigorosamente manuale, una selezione accurata nel vigneto e un lungo affinamento in cantina, aiutiamo ogni vitigno, ogni vigneto e ogni annata a esprimere tutto il meglio di sé.

LA MAREMMA

La sua passione per i grandi vini lo aveva portato nelle zone vinicole e nelle tenute più prestigiose del mondo, in Borgogna, nel Bordolese, a Napa Vally e in Nuova Zelanda. Ma quando Georg Weber, che da sempre aveva avuto un debole per l'Italia, visitò la Maremma, si sentì come folgorato. Era verso la fine degli anni Novanta, e come zona vinicola la Maremma era nota solo a pochi intenditori, ma Georg, da quel primo istante, decise che proprio lì avrebbe voluto realizzare la propria tenuta.

La Maremma – che non a caso trae il proprio nome dal latino “mare” – è una striscia sottile di territorio che si estende lungo la costa toscana da Livorno fino al confine col Lazio, attraversando la provincia di Grosseto. Come nel Médoc, celebre zona di produzione del Bordeaux, un tempo anche le piane più basse della Maremma erano quasi del tutto coperte da paludi, bonificate solo negli anni Trenta del secolo scorso. Proprio per questo, nella Maremma la tradizione vinicola è ancora relativamente giovane, e solo a partire dagli anni Settanta si cominciarono a produrre vini di grande qualità, primo fra tutti il celebre Sassicaia.

Nella Maremma meridionale, tuttora scarsamente popolata, è ancora la natura a dominare il territorio, e che natura! Nell'entroterra di una costa ancor oggi in parte allo stato brado, dagli arenili del Mar Tirreno si ergono morbide e verdi colline ricoperte di vigneti e uliveti, inframezzati di “macchia mediterranea”, una vegetazione naturale e tipica di queste latitudini, fatta di arbusti sempreverdi in cui prosperano essenze come la lavanda, la ginestra, il mirto, il cisto, il rosmarino, il timo e altre specie erbose o arbustive.

In questo territorio, in gran parte ancora intatto e a tratti brullo, la viticoltura trae beneficio da estati lunghe e da temperature elevate, ma anche dal clima temperato favorito dalla vicinanza del mare e da brezze marine che rinfrescano le notti. In queste condizioni, le uve hanno una crescita più omogenea, e maturano più precocemente rispetto alle zone collinari della Toscana centrale.