

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

MONTEVERRO, AUTENTICA MAREMMA



AIS MILANO • 30 GIUGNO 2017

♥ 0 👁 153 ➦ 0



Monteverro-Maremma_Masterbild©Michael_Nager

Monteverro, autentica Maremma



In collaborazione con **AIS Milano**.

Era la fine degli anni '90 quando Georg Weber, dopo aver frequentato alcune delle più importanti zone vitivinicole mondiali approdò in Maremma e decise che quella sarebbe stata la zona in cui far nascere la sua cantina. Siamo a Capalbio, il celebre bellissimo borgo che conserva ancor oggi, intatto, tutto il suo fascino medioevale; siamo quasi ai confini con il Lazio, in una zona ancora scarsamente antropizzata.

Nacque così Monteverro, un'azienda che conta oggi 60 ettari e il cui nome rimanda fortemente al legame con il territorio popolato da cinghiali (verro infatti è il nome del maschio del suino).

In cantina presta la sua opera il giovane enologo francese Matthieu Taunay che, originario della Loira e dopo aver avuto esperienze in alcune delle più rinomate cantine del mondo, dal 2008 condivide con i proprietari, Julia e Georg Weber, la voglia di produrre vini eccellenti. Ospite frequente a Monteverro è Michel Rolland, che collabora alla realizzazione di questi affascinanti vini; è stato proprio Michel a persuadere Georg della grande potenzialità della Maremma.

Parola d'ordine, per tutte le fasi della vinificazione, è il ridotto interventismo: lasciar esprimere il vino al meglio sfruttando le qualità delle uve. Uve che vengono vendemmiate manualmente suddividendo i vigneti in microparcelle al fine di poterne cogliere le differenze e le peculiarità; i grappoli appena arrivati in cantina vengono raffreddati prima di essere sottoposti a diraspatura e ad un'ulteriore cernita. La fermentazione avviene in piccoli contenitori di 50 hl con l'utilizzo di lieviti naturali. Il vino viene poi trasferito in barrique di rovere dove riposa fino a 24 mesi prima di essere assemblato e imbottigliato.

Monteverro produce due vini bianchi, un vermentino e uno chardonnay. Il vitigno autoctono, affinato esclusivamente in acciaio, è un vino leggero e delicato senza che per questo sia carente di complessità e struttura. Lo chardonnay, che in questa zona riesce ad ottenere un'elegante struttura vellutata dove la freschezza, raffinata, non ha nulla da invidiare a quella di zone ben più famose, è prodotto in sole 5000 bottiglie.

Tra i vini rossi il Verruzzo è un assemblaggio di sangiovese con cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot. Riesce a conciliare uve autoctone e internazionali in un connubio capace di estrarre da ogni vitigno il meglio. Un omaggio all'italianità che i Weber dedicano alla Maremma anche attraverso il nome: il vezzeggiativo di "verro".

Il Monteverro è il vino più rappresentativo della Tenuta. Un classico assemblaggio bordolese prodotto con uve cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e petit verdot. Nasce dalle migliori parcelle e riposa in barrique per 24 mesi ed altrettanti in bottiglia prima di essere messo in commercio. Complessità, intensità ed eleganza lo contraddistinguono e lo fanno entrare di diritto tra i migliori Super Tuscan.

Il Terra di Monteverro, prodotto con il medesimo uvaggio, è un vino che può essere consumato giovane e che gode di un ottimo rapporto qualità prezzo.

La Tinata è l'omaggio di Georg alla madre, in cui soprannome è Tina ed è grande appassionata dei vini del Rodano. Un assemblaggio di syrah e grenache; un vino espressivo ricco di note aromatiche, morbido ed elegante.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano azienda vinicola Maremma Monteverro vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

ABRUZZO È MONTEPULCIANO

