

DEGUSTAZIONE

Verticale di Tinata, Syrah e Grenache di Monteverro



By Paolo Valente

Posted on 2 maggio 2018 - Questo articolo è stato letto **1.3K** volte.



4 SHARES

SHARE

TWEET

SHARE

EMAIL

COMMENTS

A metà strada tra Capalbio e il mar Tirreno, in quella zona di confine tra la Toscana e il Lazio, nota come Costa d'Argento, Georg Weber e la moglie Julia hanno trovato il luogo ideale per collocare la loro tenuta. Spinti dalla passione per il vino e dallo spirito imprenditoriale, nel 2003 fondano Monteverro, nella selvaggia Maremma dove il "verro", il cinghiale, è ancora il re incontrastato della fauna locale. Una proprietà di 50 ettari, di cui 35 vitati, nata con un obiettivo chiaro: creare una cantina che nel giro di pochi anni possa porsi ai massimi livelli di eccellenza internazionale.

Georg si circonda fin da subito di figure di indubbia professionalità; chiama come consulente enologico il mitico Michel Rolland e come enologo residente il giovane **Matthieu Taunay** che proprio quest'anno ha vinto il premio di Best Winemaker of the World all'interno della BWW Competition.

Nel 2018 si festeggia il decimo anniversario da quando, nel non così lontano 2008, Georg, formatosi enologicamente sui grandi vini di Bordeaux, ha visto i frutti della sua prima vendemmia.

Sono sei le etichette attualmente in produzione: due bianchi, uno Chardonnay e un Vermentino e quattro rossi. Il Monteverro, un classico taglio bordolese divenuto l'emblema della cantina, il Terre di Monteverro, medesimo assemblaggio ma di maggiore immediatezza, il Verruzzo, l'ultimo nato che coniuga il Sangiovese con i vitigni bordolesi classici e infine il Tinata a base Syrah e Grenache dedicato alla madre di Georg Cristina detta Tina, grande appassionata di Syrah; un vino sensuale, dagli aromi mediterranei e speziati.

Vinitaly è stata l'occasione per assaggiare tutte le annate di **Tinata**, dal **2008** al **2014**.



2008

70% Syrah, 30% Grenache

Il colore granato lascia intendere la maturità del vino che si dimostra tale anche al naso e in bocca.

2009

80% Syrah, 20% Grenache

Le note di frutta matura aprono uno spiraglio a sentori balsamici e piacevolmente erbacei. In bocca la beva è supportata da una ottima freschezza.

2010

70% Syrah, 30% Grenache

Il naso svela note piacevolmente dolci e di frutta in confettura che si ritrovano anche in bocca che rimane comunque precisa e guidata da una buona acidità e sapidità.

2011

70% Syrah, 30% Grenache

L'assaggio non convince particolarmente. Le componenti risultano parzialmente slegate e in bocca non si esprime al meglio.

2012

70% Syrah, 30% Grenache

Un naso piacevolissimo con tutte le componenti ben bilanciate, frutta matura e spezie

si sprigionano e ritornano morbide in bocca supportate da buone sapidità e mineralità.
Un vino in grande forma.

2013

70% Syrah, 30% Grenache

Colore ancora vivido, il naso è intrigante e i profumi si susseguono mutevoli nel bicchiere. In bocca il passaggio in legno è ben integrato alla frazione fruttata.

2014

70% Syrah, 30% Grenache

Ultimo millesimo in commercio. Naso intrigante giocato sui toni floreali e speziati che in bocca sono completati da sentori di frutta rossa ben matura. Un'annata dal grande fascino.



RELATED ITEMS: [TINATA](#), [MONTEVERRO](#), [GRENAche](#), [SYRAH](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/verticale-di-tinata-syrah-e-grenache-di-monteverro/>