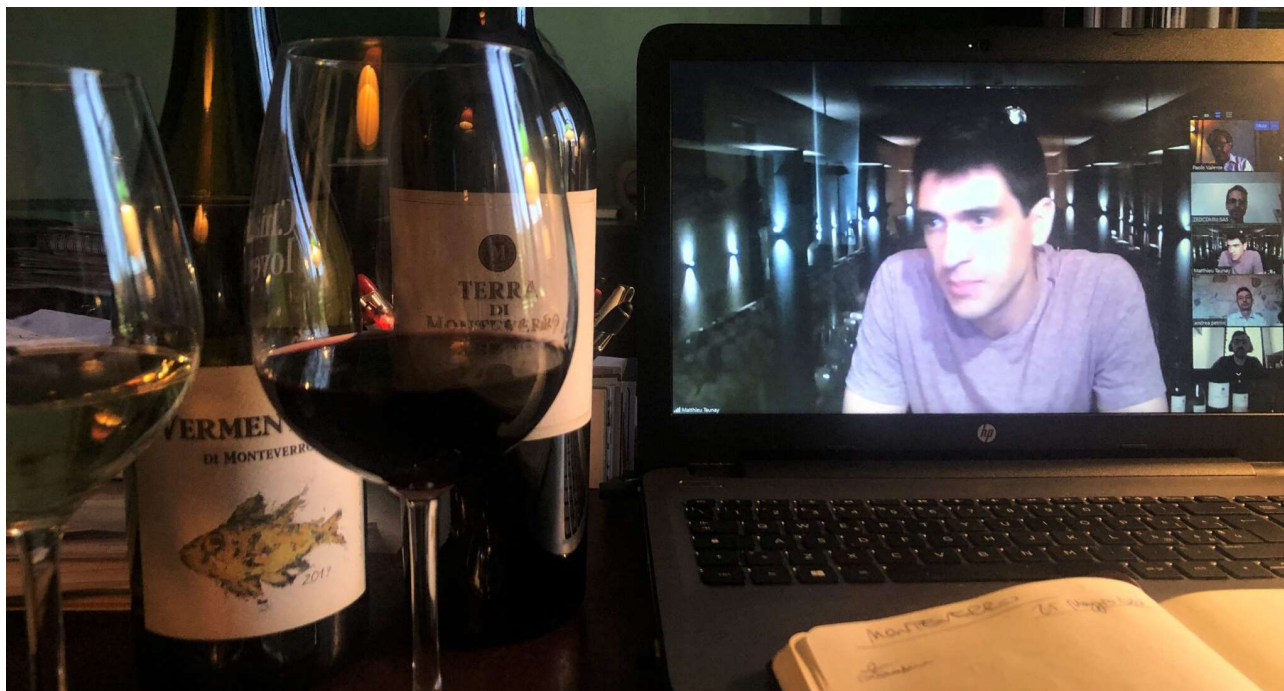




DEGUSTAZIONE

Maremma Toscana – Monteverro e la cura per i particolari



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 Giugno 2020

Sono i particolari che fanno la differenza.

Potrebbe essere questa la sintesi del metodo di lavorazione applicato dall'enologo interno Matthieu Taunay per la produzione dei vini di Monteverro.

Ricordiamo invece che la consulenza enologica è affidata ad uno dei nomi più noti in questo ambito, Michel Rolland, che Vinodabere ebbe il piacere di intervistare nel 2018 ([link](#))

Ci troviamo in Maremma, ai piedi di Capalbio, meraviglioso borgo medioevale, con le vigne a poca distanza dal mare. Una tenuta di una sessantina di ettari di cui 40 ettari impiantati, per volere dei proprietari, la famiglia Weber, dal 2003 in poi con vitigni principalmente internazionali con qualche

concessione alle varietà tradizionali toscane: quindi Chardonnay e Vermentino per le bacche bianche e Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah, Grenache e Petit Verdot per i rossi.

Le tecniche di gestione della vigna e di lavorazione in cantina sono rigorose e dettagliate.

Innanzitutto, c'è stato il momento della ricerca dell'equilibrio, ora raggiunto, della vigna; equilibrio tra suolo, clima e piante al fine di ottenere uve di grande qualità. La coltivazione in biologico è stata una conseguenza logica e, avviata già dal 2012, ha visto il completamento con la certificazione dall'annata 2019.

Al vigneto viene riservata una grande attenzione e ogni appezzamento è suddiviso in micro-parcelle che sono vendemmiate singolarmente al giusto momento e vinificate separatamente.

I nuovi impianti sono stati effettuati con innesto della varietà in vigna senza quindi l'acquisto di barbatelle al fine di ridurre, per quanto possibili, alcune malattie, tipicamente il mal dell'esca, che affliggono molte piante prodotte in vivaio.

Le uve, nonostante la raccolta venga effettuata nelle ore più fresche della giornata, sono riposte in cella frigorifera prima della pressatura al fine di mantenerne intatte le caratteristiche e la fragranza.

Particolare attenzione viene poi riservata ai tappi di sughero che, per le referenze più importanti, sono controllati uno per uno dall'azienda produttrice al fine di individuare possibili problematiche legate alla presenza di TCA e al conseguente "odore di tappo".

LA DEGUSTAZIONE

IGT Toscana Vermentino, 2019

Vermentino 100%

La 2019 è stata una buona annata soprattutto per i vini bianchi. Vendemmia manuale a inizio settembre e pressatura a grappolo intero. Fermentazione con lieviti selezionati e riposo sulle fecce fini sino all'imbottigliamento.

Brillante color paglierino scarico si mostra al naso con note di agrumi, limone, pompelmo a cui seguono fiori bianchi ed erbe aromatiche. In bocca è fresco, di buona sapidità con un bel volume e persistenza. I ritorni a centro bocca sono quelli della mandorla verde e del pompelmo. Un accenno di uva spina. Finale guidato dalla mineralità.

Verticale e ben affilato, è un vino che, prodotto in oltre 35.000 bottiglie, lascia trasparire nelle note il vicino mediterraneo.

Terra di Monteverro, che erroneamente potrebbe essere ritenuto il fratello minore del "Monteverro", è un taglio bordolese in piena regola prodotto con lo scopo di avere un vino più vicino al palato dei consumatori meno esperti e che già da giovane si mostri aperto e di ottima beva. Un vino per tutte le occasioni ma non banale e omologato.

IGT Toscana rosso, Terra di Monteverro 2015

40 % Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15 % Merlot, 5 % Petit Verdot

La 2015 è da considerarsi una buona annata per i vini rossi; un agosto caldo è stato seguito da un settembre mite che ha portato la vendemmia dei Cabernet alla seconda metà del mese di settembre.

Alla degustazione, la gioventù si mostra nel colore rosso rubino con riflessi che ancora rimandano al porpora. Il naso è immediato, piacevole ed espressivo: spezie, pepe, frutta matura, cassis, note mentolate e di alloro, accenni del passaggio in legno con sentori di sigaro. Tannino elegante corredato da buona freschezza e persistenza. Esuberante in bocca con delicati ritorni di frutta in confettura.

Terra di Monteverro, prodotto in oltre 50.000 bottiglie, è il vino che meglio rappresenta il profilo dell'azienda.

<https://vinodabere.it/maremma-toscana-monteverro-e-la-cura-per-i-particolari/>