



DEGUSTAZIONI

Maremma Toscana – La verticale di “Terra di Monteverro”



di **Paolo Valente** pubblicato il 24 luglio 2022

Di **Monteverro**, l'azienda maremmana nata dall'amore di Georg Weber per la Toscana, ne abbiamo già parlato diffusamente. ([link1](#), [link2](#), [link3](#)) così come della capacità di invecchiamento dei suoi vini che abbiamo già avuto modo di degustare in verticale ([link](#))

Oggi ritorniamo volentieri a parlarne per raccontarvi di una verticale del “**Terra di Monteverro**”, una verticale un po' particolare, ad annate alterne, ovvero la degustazione delle solo annate pari. Terra di Monteverro è un classico taglio bordolese: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Stessi vitigni utilizzati per il prodotto di punta dell'azienda il “Monteverro” di cui potrebbe essere considerato il fratello minore se non fosse per la sua grande personalità e il suo carattere differente.

Le uve provengono, in parte, da vigneti differenti e anche le percentuali sono diverse e variano negli anni. Quello che ne deriva è un vino di ottima beva fin dalla gioventù, con un naso fresco e gioviale che racconta il territorio con la sua macchia mediterranea e la succosa frutta matura delle varietà impiegate. Un vino meno impegnativo, anche dal punto di vista economico, ma capace di regalare grandi soddisfazioni.

La nostra verticale inizia con l'**annata 2008**, la prima annata prodotta.

40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Merlot, 10% Petit Verdot. 20 mesi in barrique di cui il 60% nuove.

Un vino che mostra il trascorrere degli anni, 14 per la precisione. Ancora di buona godibilità ma arrivato alla fase conclusiva del suo percorso di maturazione.



L'**annata 2010** vede una maggiore percentuale di Cabernet Franc (40%) a svantaggio del Petit Verdot che scende al 5%.

Le differenze rispetto all'annata precedente sono evidenti, siamo in presenza di un vino dalla maggiore tensione gustativa, in perfetto equilibrio e guidato da una colonna vertebrale fatta di freschezza. Potrà dare ancora soddisfazioni nel futuro.

La **2012** è figlia di un'annata particolarmente calda e siccitosa; il Cabernet Sauvignon passa al 50% mentre il Franc si riduce al 30%.

Il naso è concentrato ma di grande eleganza. I tannini risultano evoluti e ben equilibrati anche se l'acidità risulta inferiore al campione precedente. Un vino compiuto. Dalla grande qualità.

40 % Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot per l'**annata 2014** caratterizzata da condizioni meteo più piovose e fresche.

Al naso si evidenzia una nota erbacea probabilmente determinata dalla diversa prevalenza dei vitigni e dalle condizioni dell'annata. Tannino presente e sostanzialmente in equilibrio; è un vino che mostra come l'attenta vinificazione può sopperire alle mancanze dell'annata.

Nell'**annata 2016** il Cabernet Franc sale al 40% e il Merlot scende al 15%. Un'annata dal clima bilanciato che si trasferisce anche nel vino dal quale traspare la maturità della frutta in perfetto equilibrio con la grande freschezza. La bocca è piena, lunga che chiude piacevolmente sulle note fresche. Un vino nel pieno della sua evoluzione e stilisticamente perfetto.



L'annata **2018** uscirà in commercio nell'autunno del 2022. L'anteprima in assaggio ha potuto godere di un'annata favorevole dal punto di vista meteorologico con un inverno piovoso che ha ricolmato le scorte idriche asciugatesi nel 2017, una primavera umida ha però portato malattie. Il resto della stagione si è rivelato migliore dell'inizio con un luglio caldo e sereno. La vendemmia non è stata particolarmente anticipata.

Le difficoltà della gestione di un'annata particolarmente piovosa sono ben sintetizzate dalle parole dell'enologo Matthieu Taunay. "Monteverro sta lavorando da parecchio tempo con metodi biologici e questo periodo è stato una bella sfida. Abbiamo capito ancora meglio quanto sia importante avere un vigneto in equilibrio con il suo ambiente che aiuti le piante a resistere da sole".

Il vino sprigiona al naso immediati sentori di piacevolissima frutta croccante e nel calice si esibisce nelle tonalità del porpora. Il sorso è verticale ma non invadente con una lunghissima persistenza. Un vino elegante dalla grande bevibilità che farà sicuramente felice chi potrà gustarlo, magari anche quotidianamente.

E anche l'etichetta celebra il decennale; un tratto più semplice diviene messaggero del carattere del vino che fa dell'immediatezza la sua carta vincente.



<https://vinodabere.it/maremma-toscana-la-verticale-di-terra-di-monteverro/>