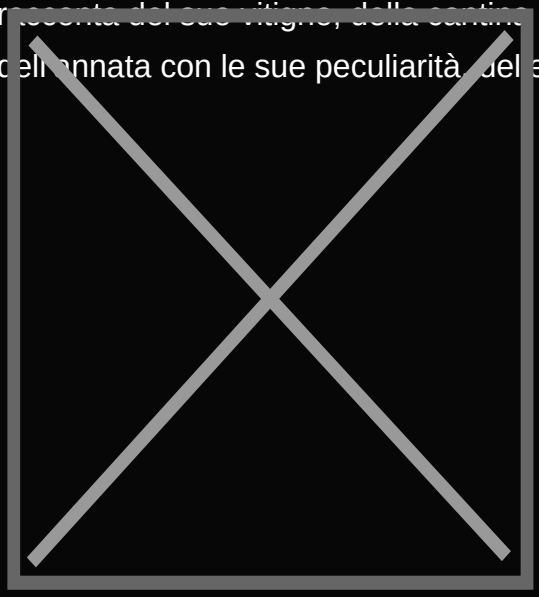
Monteverro, vini d'eccellenza per stupire. Ma anche grappa e olio

monteverro-a-0f150a7c

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri”, affermava Johann Wolfgang Goethe. Quale regalo migliore, quindi, se non un’etichetta d’eccellenza? Proprio come quelle della **Tenuta Monteverro**, una cantina gioiello sulla Costa D’Argento, sulle colline a metà strada tra il monte Argentario e il mare, realtà giovane e dinamica, da sempre attenta all’ambiente.

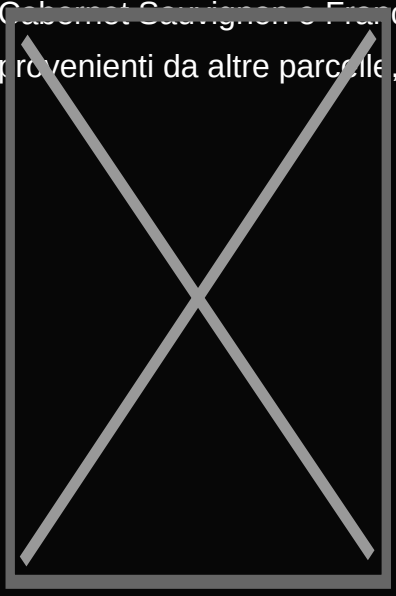
Un’etichetta Monteverro è un **regalo di stile**. Il vino non è solo estetica, è un pensiero emozionale: in dono si portano le sensazioni che quella bottiglia saprà regalare, insieme alla storia che quel vino racconta del suo vitigno, della cantina dove è stato prodotto, delle terre dove le uve sono maturate, dell’annata con le sue peculiarità, delle persone che hanno contribuito a dargli vita.



La bottiglia perfetta per le feste? Il sensuale **Tinata**, base di

Syrah e Grenache, un vino dagli aromi mediterranei e speziati. Prodotto da una piccolissima parcella adiacente alla macchia mediterranea, al cui centro si erge una quercia centenaria, è un vino nato per sedurre, grazie alla sua complessità, all’eleganza della struttura e alla varietà di aromi affascinanti e di grande profondità. Un vino affascinante anche nella forma della bottiglia, una morbida borgognotta

con capsula rossa. Monteverro – punta di diamante, vino complesso ed elegante, ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot; Terra di Monteverro, stesso uvaggio ma con uve provenienti da altre parcelle, più accessibile e istantaneamente toscano.

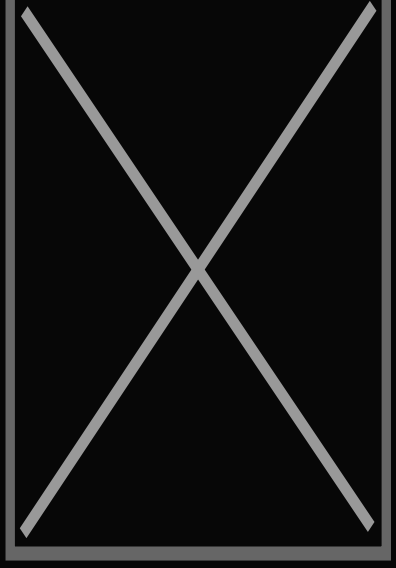


Per chi ai rossi preferisce un bianco, ecco lo **Chardonnay**, un vino unico, importante e di carattere, una piccola produzione con bottiglie numerate e prooftag per l'autenticazione. La grande selezione realizzata in vigna rende lo Chardonnay Monteverro eccezionale, complice anche la vicinanza del mare che mitiga le temperature maremmane che gli conferiscono un carattere e una finesse inconfondibili, esaltati dal parziale affinamento in vasca di cemento a forma di uovo. Il colore oro intenso lo rende prezioso agli occhi, l'attacco fresco che indugia su limone, brioche, ananas piacevole al palato, l'esplosione di cedro, miele, pane tostato, vaniglia, caprifoglio, irresistibile all'olfatto.

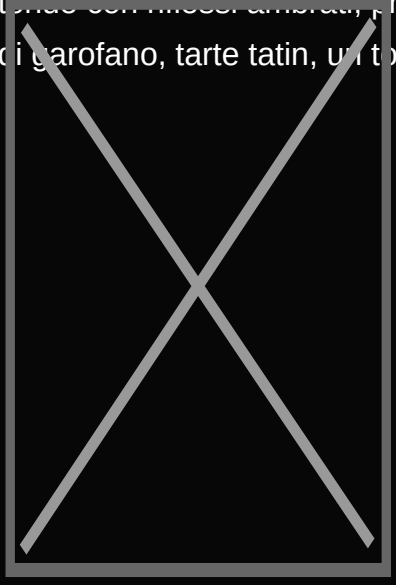
Ogni bottiglia di Monteverro, Tinata e Chardonnay è un pezzo unico: **numerate e contrassegnate dal proof tag** sulla propria capsula, che ne attesta l'autenticità e la provenienza.

Tre rossi di carattere perfetti per le feste, disponibili anche in versione extra-large: **magnum e double magnum, per Monteverro, Terra di Monteverro e Tinata**, 9 litri per il Monteverro, 5 litri per il Tinata, ognuna confezionata nella sua elegante cassa di legno personalizzata. Un bianco d'eccezione disponibile in versione classica da 0, 75 l .

Per chi preferisce sorprendere con qualcosa di diverso dal solito, ci sono anche le **mini-size da, 0,375 l**. Si può scegliere tra **Monteverro, Terra di Monteverro, Chardonnay e Tinata**. Una versione in miniatura del classico formato da 0,75 l: packaging elegante e curato, con bottiglie a volte nella carta velina e riposte in casse in legno da 12. Ideali per sorprendere l'amico wine lover o per conquistare quello dai gusti difficili.



L’alternativa al vino? La **Grappa**, un lungo piacere che si ripete a ogni assaggio. Per chi ama i distillati Monteverro propone due scelte: la **Grappa Bianca** con aroma delicato di vinaccia fresca, erbe e olive verdi, palato potente ma rotondo con un finale di note floreali. Per gli intenditori la versione **Riserva**, affinata per 3 anni in barrique di rovere francese, dal colore oro tenue con riflessi ambrati, profumo ricco e intenso, con note di sottobosco, nocciolo di ciliegia, chiodi di garofano, tarte tatin, un tocco di vaniglia e panettone.



La proposta non alcolica per l’amico che ama la buona cucina è **l’extra vergine di oliva Monteverro** da uliveti nuovi e ultracentenari: olive raccolte a mano, sedimentazione naturale in contenitori di acciaio inossidabile e imbottigliato in inverno. Il risultato? Un olio dal colore verde brillante con riflessi gialli, aroma delicato ma corposo. Perfetto come condimento per i piatti della tradizione mediterranea, ma anche da solo su una bruschetta.

PREZZI BOTTIGLIE CLASSICHE (0,75l)

Monteverro – 115 €

Terra di Monteverro – 36 €

Tinata – 79 €

PREZZI BOTTIGLIE MAXI:

Monteverro da 1,5 l – 259 €

Terra di Monteverro 1,5 l – 79 €

Tinata da 1,5 l – 179 €

PREZZI BOTTIGLIE MINI (da 0,375 l)

Monteverro – 59 €

Terra di Monteverro – 18 €

Chardonnay – 40 €

Tinata – 40 €

PREZZO OLIO

0,5 l 18,00 €/bt.

PREZZO GRAPPA

Bianca - 0,5 l 32,00 €/bt.

Riserva - 0,5 l 39,00 €/bt.