

Chardonnay Monteverro, piacevole eccezione nella terra dei rossi

th-chardonnay-2008-monteverro-tuscany-787e3ca3

“Un grande vitigno bianco in una terra di rossi importanti può dare risultati sorprendenti”, da qui è nata la sfida di Georg Weber, proprietario – assieme alla moglie Julia – della tenuta Monteverro, azienda-gioiello di 50 ettari sulla Costa d’Argento, a metà strada tra lo storico paese di Capalbio e il mare, in una zona collinare particolarmente favorevole, circondata da macchia mediterranea e oliveti secolari. Dedizione, grande passione per il vino di qualità e un amore incondizionato per il territorio sono i valori a cui si ispira la proprietà e che si traducono in una ricerca costante dell’eccellenza, anche seguendo strade insolite. Lo Chardonnay Monteverro rappresenta appieno questa scala di valori.

Un vitigno a bacca bianca tra i più noti al mondo, un’uva elegante che può regalare note agrumate e una spina dorsale acida, ma che non è frequente trovare in Toscana. Georg Weber ama le sfide e si fa pioniere anche in questa decisione di piantare Chardonnay a queste latitudini, in un territorio non particolarmente vocato ai vini bianchi. Per garantire freschezza, i filari sono orientati ovest est (tutto il resto del vigneto è nord sud), così da avere un’esposizione solare meno diretta, e la vite è stata fatta crescere volutamente più alta per evitare che l’uva soffra il riverbero di calore proveniente dal suolo.

[Chardonnay_ambience 2](#) [©_Leif_Carlsson_for_Monteverro](#) Il risultato è 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 marenmane 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.

La realtà vinicola di Monteverro prende vita all’inizio degli anni 2000 e vanta sei diverse etichette di grande pregio: Monteverro, Tinata, Terra di Monteverro, Verruzzo e Vermentino di Monteverro,

Chardonnay. Vini unici, raffinati ed eleganti, specchio fedele delle dolci colline toscane che ne ospitano i vigneti.

<http://www.monteverro.com>