

Rok 1991 byl velice šťastným pro dvě osobnosti italského vína. Pro **Silvii Imparato**, elegantní dáma, fotografka, s vášnivou zálibou pro víno a pro **Riccarda Cotarellu**, v té době sklepmistrem několika vinařských družstev v Umbrii, na tisíce mil vzdálen mezinárodnímu uznání špičkového enologa, kterému se těší dnes.

Území usedlosti Montevetrano dříve patřilo Bourbonům. Ve 40. letech statek kupuje dědeček Silvie Imparato a pěstuje zde ovoce, ořechy, víno a olivy, jen pro rodinné účely. V roce 1985 vysazují na dvou hektarech odrůdy Aglianico Taurasi, Cabernet Sauvignon a Merlot. V roce 1991 se plní první Montevetrano lisované z Cabernetu a Aglianica. Víno svou kvalitou předčí i ta nejpozitivnější očekávání a nadšení přátelé Silvii donutí k vyvinutí maximálního úsilí pro další ročníky. V roce **1993 se Montevetrano poprvé dostává na trh**, doplněné malou příměsí Merlotu. Usedlost Montevetrano dnes zahrnuje 26ha, z nichž je **pouze 5ha osázeno révou**. Vinice se nachází pod středověkým zámekem „Montevetrano“ který dal usedlosti i vínu jméno. Je u vesničky San Cipriano, v údolí „Valle del Picentino“, nedaleko města Salerno v Kampánii. Z 5ha vinic se ročně s velkou péčí vyrobí pouhých 30000 láhví, které se prodávají po celém světě ve velice malém množství. Montevetrano není jen vínem, je ikonou před kterou se smeká klobouk, jako před skladbou od Smetany, obrazem od Rembrandta, sochou od Michelangela nebo róbou od Armaniho. Hranice mezi víny jednoduchými a elegantními je velice křehká. Především, když se ochutnává baterie těžkých vín anonymně. To vše do doby, než mezi vzorky přijde na řadu Montevetrano. Víno velké třídy, které sílu, výraz a hloubku geniálně snoubí s aristokratickou elegancí a jemností. Víno vyznačující obrovské charisma, ještě dříve než svou chuťovou velikost. Montevetrano si získává všechny. Od milovníků svalnatých plných vín, po milovníky jemného burgundského a navíc vertikální degustace dokazují, že zráním v láhvi na kvalitě jen získává.



PŮVOD	obec San Cipriano Picentino (Salerno), Kampánie
PŮDA	půda bohatá na jíl a vápenec
ROZLOHA VINIC	5 hektarů
PRVNÍ ROČNÍK	2011
ODRŮDY	100% Aglianico
VINIFIKACE	ruční třídění hroznů, dlouhá rmutace slupek, 28 dní za opatrného promíchávání, kompletní fermentace v nerez.
ZRÁNÍ	10 měsíců v nových barikových sudech o 225 lt. Z dubů Nevers, Allier a Tronçais, poté 6 měsíců v láhvi.
HUSTOTA VÝSADBY	5000 hlav na hektar
ALKOHOL	13,5
POPIS	tmavě rubínová barva, ve vůni s náznakem švestek, višňi a tmavého ovoce
KUCHYNĚ	červená masa, zvěřina, těstoviny, salámy, pokrmy z hub a lanýžů, kozí sýr, rustikální kuchyně