



MONTEVERTINE

Monteverdine, IGT

Vinařství Monteverdine se nachází v srdci oblasti Chianti, v obci Radda in Chianti, v nadmořské výšce 425 m.n.m. Tato lokalita je obydlená již od konce 11. století, jak dokazují zbytky hradeb obrané pevnosti. V roce 1967 koupil Monteverdine Sergio Manetti, úspěšný průmyslník, jako své letní sídlo. Upravil dům do obyvatelného stavu a vysadil dva hektary vinic a vybudoval malý sklep, aby si mohl vyrábět vlastní víno pro své přátelé a kamarády. První vyrobený ročník byl 1971 a Sergio Manetti se rozhodl poslat pár láhví na výstavu vín Vinitaly do Verony. Víno sklidilo obrovský úspěch, Sergio Manetti se nadchnul a opustil svou původní obchodní aktivitu a začal se na plno věnovat vínu. Vysadil nové vinice, zmodernizoval sklep a neustále zkvalitňoval vinařství, což pokračuje až do dnešní doby. V listopadu 2000 Sergio Manetti zemřel a vedení vinařství převzal s obrovským zapálením a nadšením jeho syn Martino. Ten ve spolupráci s místním znalcem terroir Brunem Binim a Giuliem Gambellim povýšili renomé vinařství a kvalitu vín Monteverdine mezi špičku toskánských vín.

Vína Monteverdine jsou vyhledávána sběrateli vín a špičkovými sommeliery pro svou rafinovanost, finesu a eleganci. Jsou to vína tradičního a klasického stylu, která skvěle stárnou. Vyjadřují svou jemností a finesou chladnější terroir Radda in Chianti, aniž by byla banálně subtilní. Jsou to smyslná a odůševnělá vína.



Původ:	Toskánsko, Radda in Chianti
Odrůda :	90% Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Vinice:	Monteverdine, vysazená v roce
Půda:	galestro, břidlice, kamení s pískem
Expozice:	sever, severo-východ
Výnosnost :	45 hl / ha
Fermentace :	v cementových vysmaltovaných nádobách po dobu 14 dní
Zrání:	24 měsíců ve velkých dubových sudech, 6 měsíců v láhvi
Teplota podávání:	17 – 18 °C
Gastronomie:	pečená bílá a červená masa, dušená masa, ryby s omáčkou
Degustace:	víno má granáto-rubínovou barvu, jemnou a velice delikátní vůni. Chuť je skvěle vyvážená. Víno má skvěle vyzrálé taniny, které jsou sametově hebké. Potřebuje dýchat, dejte mu čas.