



Azienda Agricola Montevertrano

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

Území usedlosti Montevertrano dříve patřilo Bourbonům. Ve 40. letech statek kupuje dědeček Silvie Imperato 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 Montevertrano lisované z Cabernetu a Aglianica. Víno svou kvalitou předčí i ta nejpozitivnější očekávání a nadšení přátelé Silvie donutí k vyvinutí maximálního úsilí pro další ročníky. V roce **1993 se Montevertrano poprvé dostává na trh**, doplněné malou příměsí Merlotu. Usedlost Montevertrano dnes zahrnuje 26ha, z nichž je **pouze 5ha osázeno révou**. Vinice se nachází pod středověkým zámekem „Montevertrano“ 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. Montevertrano 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 Montevertrano. Víno velké třídy, které sílu, výraz a hloubku geniálně snoubí s aristokratickou elegancí a jemností. Víno vyzařující obrovské charisma, ještě dříve než svou chuťovou velikost. Montevertrano 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	středně těžká, bohatá na skelety, expozice jihozápadní, kopcovitý terén
ROZLOHA VINIC	5 hektarů
PRVNÍ ROČNÍK	1993
ODRŮDY	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Aglianico
VINIFIKACE	ruční třídění hroznů, dlouhá rmutace slupek, 20 dní za opatrného promíchávání, kompletní malolaktická fermentace
ZRÁNÍ	8 až 12 měsíců v nových barikových sudech o 225 l. Z dubů Nevers, Allier a Tronçais, poté 6 měsíců v láhvi.
HUSTOTA VÝSADBY	5000 hlav na hektar
STÁŘÍ VINIC	15 let
VÝNOSNOST	58 hl /ha
KUCHYNĚ	červená masa, zvěřina, těstoviny, salámy, pokrmy z hub a lanýžů, vyztáhlé ročníky s čokoládou a dobrým doutníkem