



Monteverro: un racconto contemporaneo della Toscana glocal

Quando Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot si fondono con la dimensione italica, e toscana, del calice

Il nostro viaggio a pois nella culla dell'italica essenza vitivinicola prosegue. Siamo nell'anno domini 2019. Affacciatosi sul Tirreno, nella più nota **Costa D'Argento**. Respiriamo la salsedine, distante appena cinque chilometri da quello straordinario scrigno naturalistico chiamato Argentario.

Siamo in **Terra di Monteverro**, di nome e di fatto. Siamo in quella Toscana che osa, ma forse sarebbe meglio dire prosegue, a guardare all'internazionalità del suo sorso. Siamo su un pentagramma stilistico in cui timbrica territoriale, in vetro, data soprattutto dall'argilla rossa, è comunque pulsante, vibrante, autentica.

All'ombra del borgo medievale di Capalbio, nella parte più meridionale della Toscana, la

grammatica enoica è quella della Maremma, tra autenticità territoriale e slancio internazionale. Stiamo parlando di una dimensione vitata che arriva a 60 ettari, a un'altezza tra 30 e 80 metri sul livello del mare, che permette al calice un'espressività minerale veramente entusiasmante.

Cantina Monteverro

La **cantina Monteverro** prende corpo agli inizi degli anni 2000 da un'idea di **Georg Weber**. Una realtà che vuole e cerca di **raccontare un gusto un po' al di fuori dei circuiti vinicoli tradizionali**. Questo grazie anche a un grande e non banale lavoro in vigna che poi si rispecchia in altrettante scelte attente in cantina.

Son diverse le vendemmie che vedono semantiche enoiche parlare di eccellenza firmata Monteverro. Tra queste sicuramente spicca il capofila **Monteverro**, a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, purtroppo non recensibile in questo articolo... ma che già si concretizzano al sorso con il "fratello minore" Terra di Monteverro (di cui abbiamo [già scritto QUI](#) in merito alle annate 2010, 2016 e 2018) . Gemello proveniente dalle stesse uve che si sviluppa su texture create da una **classica cuvée in stile bordolese** arricchita da un'autentica timbrica Toscana.

Terre di Monteverro 2019: identità ed eleganza



Terra di Monteverro 2019 (Foto © Riccardo Isola).

C'è un dinamismo nel racconto aziendale e produttivo, che, in questa ultima fase, si arricchisce anche di un approccio stilistico e iconografico che intende puntare sempre di più su una delle essenze e delle sincronie rispecchiate tra terroir e vino: **l'identità e l'eleganza**. Alleggerire l'etichetta, dal punto di vista visivo, scegliendo una nobiltà del racconto tra carta e font non è una raffinatezza di dettaglio ma rappresentazione autentica dell'espressività stilistica del sorso.

Scelta di marketing che rispecchia una severa filosofia aziendale e stilistica. Dopo la selezione nei vigneti, infatti, segue un'altrettanta concreta gestione della cantina. Il tutto per un'espressività di qualità liquida e alcolica in cui emergono le caratteristiche del territorio: macchia mediterranea, espressività fruttata di bacca rossa, profondità, mineralità e avvolgenza croccante.

Il 2019 è un'annata molto importante per la cantina visto che è la prima completamente biologica di tutta la gamma. Come detto sopra ci siamo limitati ad assaggiare il **Terra di Monteverro 2019**, frutto di una vinificazione in acciaio e barrique, con passaggio in barrique e affinamento in bottiglia.

Data di creazione

02/05/2023

Autore

riccardo-isola