

Montevertine Le Pergole Torte 2018



Produsent

Az. Agr. Montevertine

Om produsenten

Montevertine ligger i hjertet av Chianti-distriktet 3 km sør for Radda på toppen av en 425 meter høy ås. Sergio Manetti kjøpte eiendommen i 1967 som et feriehem for familien hans. Sergio planla å lage en liten mengde vin til familie og venner, og plantet 2 hektar med vinstokke. Etter rask suksess og anerkjennelse bestemte Sergio seg for å vie seg helt til å produsere vin på eiendommen. Etter Sergio Manettis død gikk Montevertine over i hendene på sønnen Martino. Montevertine har idag 18 ha med vinstokker, fordelt på 9 separate parseller, med de eldste vinstokkene plantet i Pergole Torte-parsellen i 1968. I 1981, på grunn av Sergio Manettis avslag på Trebbiano i Montevertine-blandingen ga han dermed avkall på Chianti Classico-betegnelsen. På grunn av denne historien er Montevertine ofte, men feilaktig, inkludert i kategorien "super-toskansk" vin. Faktisk er Montevertines strenge bruk av Sangiovese med et lite supplement av Colorino og Canaiolo i direkte motsetning til tilnærmingen til supertoskanske eiendommer. Til tross for den formelle mangelen på betegnelsen, er Montevertine et av de sjeldne eksemplene på en ekte Chianti Classico.

Druetype

Sangiovese 100 %

Produksjonsmetode

Alkoholisk gjæring i betongtanker i ca. 25 dager. Aldring 12 måneder på barrique, 12 måneder på slaviske eikefat og ca. 3 måneder på flaske

Karakteristikk

Klar kald rød. Mørkere frukt, god dybde og konsentrasjon, svært lovende. Stor og kjøttfull frukt med flott syre, lekker med fine tanniner, flott lengde. Passer ypperlig med stekt hvitt og rødt kjøtt, vilt og oster. En strålende Pergole Torte som tåler 15-20 år



VOLUM	75,0 cl	TYPE	Rødvin
ALKOHOL	13,5%	ÅRGANG	2022
VINMONOPOL	13605601	PRIS	kr 2 299,90
VECTURA	159516	VEILEDENDE PRIS	kr 1 844,32
EPD			

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris