

MONTEPELOSO

MONTEPELOSO

Suvereto (Livorno)



Ettari vitati:
15

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Sostenibile



Nel 1998 Fabio Chiarello, nato in Svizzera ma innamorato della Val di Cornia, ha acquistato la Tenuta Montepeloso da Willi e Doris Neukmon, che fino ad allora avevano gestito l'azienda facendola affermare per la qualità dei vini prodotti. Ma Fabio Chiarello aveva visto a Montepeloso del po-

tenziale ancora inespresso. Montepeloso, in provincia di Livorno, occupa un lembo di terra in cui si sono incrociate le civiltà etrusche e romane. I circa 14 ettari vitati dell'azienda, posti su terrazzamenti che variano dai 50 ai 200 metri sopra il livello del mare, sembrano quasi spuntare in mezzo alla macchia mediter-

ranea e sono coltivati biologicamente, raccogliendo le uve in maniera selezionata e limitata.

Dal 2007, Silvio Denz, importante proprietario di aziende vinicole francesi, è entrato in società a Montepeloso, apportando nuove sinergie e impulsi, e migliorando le infrastrutture contribuendo di

fatto a un significativo potenziamento aziendale.

Nel clima perfetto di Suvereto, nella Maremma meridionale, Fabio Chiarello e Silvio Denz producono anno dopo anno vini rossi di assoluta classe: "Gabbro", un cabernet sauvignon in purezza, "Nardo" con montepulciano, sangiovese e marselan,

"Eneo" fatto con sangiovese, montepulciano, marselan e alicante e "A Quo" composto da uve: cabernet sauvignon, montepulciano, sangiovese, marselan e alicante. Ma anche un bianco, che in perfetto stile toscano mescola le varietà di malvasia, trebbiano, e claretta che portano leggerezza e freschezza.



2018
JAMES SUCKLING
VINO.IT 93/100
vincus (90-92)/100

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

A QUO

I.G.T. COSTA TOSCANA

Montepulciano 30%, Sangiovese 15%, Cabernet Sauvignon 35%, Marselan 15%, Alicante Bouschet 5%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 60 m slm, suolo: scaglia toscana e silex. **Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 13-20 giorni. Fermentazione malolattica in rovere francese.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino luminoso, al naso è intenso e prevalgono i frutti rossi, note speziate e balsamiche. Al palato è setoso e minerale con sentori di frutta rossa e note di tostatura.



2018
JAMES SUCKLING
VINO.IT 92/100
vincus (94-96)/100

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

ENEQ

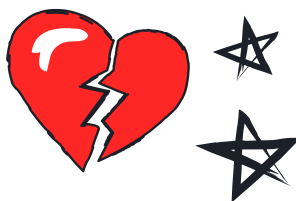
I.G.T. COSTA TOSCANA

Sangiovese 55%, Montepulciano 25%, Alicante 15%, Malvasia Nera 5%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 90 m slm, suolo: scaglia toscana e silex. **Vinificazione:** Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 14-22 giorni. Fermentazione malolattica in rovere francese.

Affinamento: 12 mesi in barrique usate e 8 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso come le ciliegie mature, al naso è opulento e intenso con una predominanza di frutti rossi. Al palato una pronunciata mineralità accompagnata da aromi tostati e spezie, vellutato e ben bilanciato.



2018
JAMES SUCKLING
VINO.IT 94/100
vincus (93-95)/100

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

NARDO

I.G.T. COSTA TOSCANA

Montepulciano 20%, Sangiovese 45%, Alicante 20%, Malvasia Nera 15%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 80 m slm, suolo: scaglia toscana e silex.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 19-28 giorni. Fermentazione malolattica su tonneau nuove.

Affinamento: 9 mesi in tonneau nuove e 10 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso intenso e fragrante con spiccate note di frutta rossa, minerale. Al palato un'esplosione di ciliegia matura, spezie, liquirizia e cuoio. Nardo impressiona per un'eccezionale bilanciamento e pulizia.



2018
JAMES SUCKLING
VINO.IT 94/100
vincus (94-96)/100

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

GABBRO

I.G.T. COSTA TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 80 m slm, suolo: scaglia toscana e silex.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 20-26 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.

Affinamento: 9 mesi in tonneau e barrique nuove e 10 mesi in bottiglia.

Di colore rosso ciliegia con sfumature violacee, al naso è davvero complesso con aroma intenso di frutta a bacca rossa con note di balsamico e spezie. Al palato esprime un tannino soffice e rotondo, elegante e sensuale.