



# MONTEPEPE

## Montignoso (Massa)

**Ettari vitati: 5,50**  
**Bottiglie prodotte: 20.000**  
**Tipo di agricoltura: Convenzionale**



Sulle pendici di una collina nei pressi di Montignoso (Massa Carrara) a pochi chilometri dal mare della Versilia si trova l'Azienda agricola Montepepe guidata da Stefano Poggi, architetto divenuto per passione viticoltore.

La vicinanza delle Alpi Apuane e del mare contribuisce a

creare un microclima unico e particolare, connotato da estati ventilate e inverni miti. Si tratta di luoghi da tempo noti per la loro vocazione vitivinicola.

Le vigne dell'azienda sono state impiantate nel febbraio 2004, per un totale di 18.000 viti spalmate su circa cinque ettari, sono divise in par-

ti uguali tra vitigni a bacca bianca e vitigni a bacca rossa, poste a mezzo metro l'una dall'altra e coltivate a spalliera, con potatura ad alberello orientato.

Tra i bianchi spiccano il vermentino e il viognier, mentre tra i rossi ci sono il syrah e la massaretta, varietà autocto-

na coltivata nella provincia di Massa Carrara. I terreni sono caratterizzati da una buona acidità e da una tessitura sabbiosa. Tutti i processi di vinificazione e confezionamento sono svolti nelle antiche cantine, collocate al piano terra di una storica villa in passato appartenuta a Carlo Ludovico di Borbone, duca di

Lucca, e oggi ospitale resort e winery.

L'Azienda ha dimostrato in breve tempo di fare parte delle eccellenze di un territorio, ha vinto numerosi premi con i suoi bianchi minerali, longevi e ricchi, e si è fatta conoscere con i suoi rossi freschi e speziati.



I ♥ Rock



2017  
slow wine Grande Vino



2017  
BIBENDA 5 stars  
VINI a VOSSALI Super 4 stars  
slow wine Top Wine



2011  
BIBENDA 5 stars  
VINI a VOSSALI Super

**ALBÉRICO**  
**VERMENTINO CANDIA D.O.C.**  
Vermentino 100 %

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso esprime note di frutta a polpa gialla con note marine. Al palato è fragrante, di media ampiezza con finale di nocciola.

**MONTEPEPE BIANCO**  
**I.G.T. TOSCANA**  
Vermentino 70%, Viognier 30%

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio e 15 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso si esprime con note marine e di macchia mediterranea. Al palato è ricco e possente, un vino di carattere che esprime una ricchezza di materia supportata da una parte minerale ed acida molto importante, che conferisce a questo vino una spiccata longevità.

**DEGÈRES**  
**I.G.T. TOSCANA**  
Vermentino 60%, Viognier 40%

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in tonneau da 5 Hl a 20°C per 4 settimane, parziale malolattica.

**Affinamento:** 8 mesi in tonneau da 5 Hl e 24 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino carico, al naso è suadente, salmastra, con note sgrumate che ricordano la zona di Mersaut. Al palato denota una struttura possente, minerale, sapido con una spiccata mineralità. Fatto per maturare a lungo in bottiglia.

**MONTEPEPE BIANCO**  
**VINTAGE**  
**I.G.T. TOSCANA**  
Vermentino 70%, Viognier 30%

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio e 5 anni in bottiglia.

Di colore giallo paglierino carico, al naso esprime la sua maturità, una fastosità dove possiamo percepire la grande capacità di invecchiamento. Al palato si delinea una vena acida che viene amplificata nella parte finale da un minerale che riesce a dare un equilibrio da vero fuoriclasse.



2009  
BIBENDA \*\*\*\*\*  
VINI DI VALLE 95/100

0,75 lt

## MONTEPEPE BIANCO GRAND VINTAGE I.G.T. TOSCANA

Vermentino 70%, Viogner 30%

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia a inizio Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio e 9 anni in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, al naso si apre in maniera fastosa, con profumi di erbe aromatiche e note balsamiche di menta. Al palato perfetto equilibrio tra la vena acida e la grande mineralità. È un fuoriclasse nella sua categoria.



0,75 lt

## ALBERICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

Massaretta 60%, Syrah 40%,

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.

**Affinamento:** Affinamento: 12 mesi in tonneau di 3/4 passaggio.

Di colore rosso rubino, al naso esprime la freschezza del frutto rosso, ribes, mora con sentori di speziatura. Al palato ottima corrispondenza con note minerali e sapide che garantiscono piacevolezza di beva.



0,75 lt

## MONTEPEPE ROSSO I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.

**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere da 20 q.li e 24 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino al naso il frutto evolve e accenna al sotto spirito, la mora matura è la nota protagonista; concorrono le spezie a dare complessità, chiodi di garofano, cuoio e tabacco. al palato struttura e corpo si fanno sentire, grazie a un tannino elegante e poco invadente. Molto persistente.



0,75 lt

## MONTEPEPE ROSSO RISERVA I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, malolattica totale.

**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere da 20 q.li e 5 anni in bottiglia.

Dal colore rosso rubino con riflessi granati dti dalla lunga evoluzione in bottiglia, al naso speziato con evidenti note di erbe aromatiche. Al palato pieno, di grande profondità, tannino morbido e speziato.



0,75 lt

## PEPE I.G.T. TOSCANA

Massaretta 100%

**Provenienza:** Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione 2 settimane in acciaio a temperatura controllata, malolattica totale.

**Affinamento:** 18 mesi in tonneau da 5 Hl e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di ciliegia selvatica, piccoli frutti rossi e con sfumature balsamiche persistenti. Al palato è ricco, polposo, netta ciliegia selvatica, nel finale un equilibrio tannico-acido da vero puro-sangue.



R



C

K

BORN TO BE A ROCK STAR