





MONTERO

MAMMEGLIO

Syrah Maremma Toscana DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino dai bordi porpora.

Profumo: Quadro olfattivo complesso e molto profumato, intenso nelle note di visciola e mirtillo che si fondono con eleganti sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano. Chiude con sottili sensazioni di tabacco e cacao .

Sapore: Al palato buona struttura e ottima persistenza, morbido e vellutato, avvolgente. La nota salina di fondo caratterizza l'assaggio .

DATI AGRONOMICI

Vitigni: Syrah 100%

Zona di ubicazione: Magliano in Toscana (GR)

Altitudine: tra 200 e 250 m.s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto argilloso - calcareo, sassoso.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi / ha : 5550

Vendemmia : prima settimana di Settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: raccolta delle uve a mano.

Doppia selezione del grappolo e dell'acino.

Fermentazione in cemento, vinificazione in acciaio

Lavorazione a caduta .

DATI ANALITICI

Annata : 2019 N.Bottiglie : 3000 Alcol: 15%





MONTERO

LINVISIBILE

Bianco Maremma Toscana DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : Paglierino intenso rilucente di riflessi oro zecchino.

Profumo: Etereo il profumo iniziale, impalpabile simile ad un 'parfum' femminile. Poi note di ananas, mela Granny Smith, nespola, giglio e mentuccia. Poi ancora note di cenere, fumé ed idrocarburo.

Sapore : Bocca morbida rallegrata da ottima freschezza e da una delicata scia sapida che esalta il gusto in un finale appagante. Palato ricco, succoso, dinamizzato da ottima freschezza. Sorso appagante.

DATI AGRONOMICI

Vitigni: Vermentino 75% Viognier 25%

Zona di ubicazione: Magliano in Toscana (GR)

Altitudine: tra 200 e 250 m.s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto argilloso sabbioso

Esposizione: sud-est / sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi /ha: 5550

Vendemmia: prima settimana di settembre.

Vita media: 10 anni

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: crio macerazione delle uve a 10°-12° C per una notte in pressa, debourbage del mosto a freddo per un giorno. Vinificazione in piccoli contenitori di gres porcellanato (Clayver) ed in uova di terracotta da 225 lt.

DATI ANALITICI

Annata: 2019 **Alcol**: 13,00%

Quercia delSerpente





MONTERO

QUERCIA DEL SERPENTE

Rosso Toscana IGT

CARETTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso dai bordi porpora.

Profumo: Quadro olfattivo complesso e molto intenso nelle note di visciola e mirtillo che si fondono con eleganti sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano. Chiude con sottili sensazioni di tabacco e cacao . Le note legnose ben si amalgamano con quelle del territorio offrendo un bouquet elegante

Sapore: Al palato emozioni di tannini vellutati , elegante struttura e ottima persistenza, morbido e avvolgente.

DATI AGRONOMICI

Vitigni : SYRAH

Zona di ubicazione: Scansano(GR)

Altitudine: 250 m.s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto. Argilloso-calcareo-sassoso. Esposizione: est / sud-est. "Vigneto Syrah Alto Cru"

Sistema di allevamento: Guyot. Ceppi / ha: 5500

Vendemmia: terza settimana di settembre .

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: raccolta delle uve a mano in cassette piccole e selezione dell'acino e del grappolo. Lavorazione a caduta senza uso delle pompe. Fermentazione e vinificazione in cemento. Elevazione in legno di rovere francese per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 24 mesi .

DATI ANALITICI

Prima Annata : 2017 Num.Bottiglie: 1800 Alcol: 14,00%





MONTERO
MORE

Morellino di Scansano DOCG

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino dai bordi porpora.

Profumo: Quadro olfattivo gioioso e molto profumato, intenso nelle note fruttate di succo di amarena, visciola e violetta di bosco che si fondono con eleganti sentori speziati di anice stellato, cannella e chiodi di garofano. Chiude con sottili sensazioni di humus e con soffi minerali fumé come di un camino appena spento.

Sapore: Gusto di piacevole equilibrio con avvolgente morbidezza stemperata da apporto fresco-sapido lineare e da tannini lievi e succosi. Una salinità di fondo caratterizza e accompagna tutto l'assaggio rendendolo appagante.

DATI AGRONOMICI

Vitigni : Sangiovese in purezza

Zona di ubicazione: Magliano in Toscana (GR)

Altitudine: tra 200 e 250 m.s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto argilloso sabbioso, sassoso.

Esposizione: sud-est / sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi / ha: 5550

Vendemmia: prima settimana di settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: raccolta delle uve a mano. Doppia selezione del grappolo e dell'acino. Fermentazione e vinificazione in cemento. Lavorazione a caduta .

DATI ANALITICI

Annata: 2019 Alcol: 14,5%





MONTERO

MORE LOVE

Morellino di Scansano DOCG

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: all'olfatto si rivela appagante e molto profumato, con intense note fruttate di mora, prugna e ciliegia che si vanno a completare con piacevoli sentori speziati e minerali.

Sapore: Gusto equilibrato con piacevole freschezza data da un'acidità che ne rivela un carattere morbido e avvolgente. Caratterizzato da un tannino elegante che lo rende al palato corposo e crea in bocca un finale piacevole e persistente.

DATI AGRONOMICI

Vitigni : Sangiovese in purezza.

Altitudine: tra 305 e 390 m.s.l.m.

Tipo di suolo: sabbioso-sassoso. Esposizione: est / nord-est.

Sistema di allevamento: Guyot. Ceppi / ha: 4200

Vendemmia: prima settimana di settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: raccolta delle uve a mano in cassette piccole e selezione sul grappolo.

Fermentazione in cemento, vinificazione in acciaio .

DATI ANALITICI

Prima Annata : 2019 Num.Bottiglie: 12.000

Alcol: 13,5%





MONTERO
MONTERO'

Maremma Toscana DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : oro con lievi riflessi verdolini

Profumo: delicato, incentrato su un bouquet di fiori con biancospino e lavanda, poi pesca tabacchiera, timo e mandorla pallida. Sentori di macchia mediterranea con note di ginger e limone. Finale di note fumè.

Sapore : assaggio solare e pieno, voluminoso e succoso, reso ancora più brillante da una freschezza vibrante che si sviluppa in una bella sapidità e in un ritorno lungo e minerale.

DATI AGRONOMICI

Vitigno : Vermentino in purezza

Zona di ubicazione: Magliano in Toscana (GR)

Altitudine : tra 200 e 250 m.s.l.m.

Tipo di suolo : medio impasto argilloso calcareo

Esposizione: sud-est / sud

Sistema di allevamento : Guyot

Cepi / ha: 5550

Vendemmia : ultima settimana di agosto

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: crio macerazione delle uve a 8°-10° C per una notte in pressa, debourbage del mosto a freddo per un giorno, travaso e successiva fermentazione alcolica a 16°C per tre settimane. Il vino rimane sui lieviti per tre mesi, senza effettuare la fermentazione malo lattica.

Affinamento : da 3 a 12 mesi in bottiglia

Vita media del vino : almeno 3 anni

DATI ANALITICI

Annata: 2020 **Alcol**: 13,5%