



Terra di Monteverro 2021 Jeroboam



Stevig rood



300 cl



Italië



Toscana



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



20 maanden op eikenhouten vaten



2021



Gegrild vlees, Wild

De wijn

Terra di Monteverro 2021 is een klassieke assemblage van cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot en petit verdot, gevormd door de warmte van de Toscaanse kust en de verkoelende invloed van de Tyrreense Zee. De benaming 'tweede wijn' doet deze cuvée weinig recht: Terra wordt met dezelfde nauwkeurigheid per perceel geoogst en gevinifieerd als de topwijn van Monteverro.

De wijn heeft een diepe granaatrode kleur met robijnrode nuances. In de neus verschijnen braambessen, cassis en zwarte bessen, verweven met rozemarijn, tijm, zoethout, florale toetsen en een subtiele zilte nuance. De aanzet is dicht en fluwelig. Kersen en cassis worden aangevuld met specerijen, eucalyptus en fijne hartige accenten. De rijpe, gestructureerde tannines geven de wijn diepgang en lengte zonder zijn toegankelijkheid te verliezen.

Iedere wijngaardpartij wordt afzonderlijk en spontaan vergist in roestvrijstalen tanks en barriques. Daarna rijpt de wijn 20 maanden in Franse eikenhouten barriques, waarvan 50% nieuw. De nieuwe eik zorgt voor structuur en fijne toetsen van cederhout, specerijen en toast; het gebruikte hout bewaart de herkenbaarheid van het fruit en de mediterrane kruiden.

Dit exclusieve grootformaat geeft de wijn alle ruimte om zich mooi en geleidelijk te ontwikkelen. Een indrukwekkende fles voor bijzondere gelegenheden, grote gezelschappen of als blikvanger in de wijnkelder, verpakt in de originele houten kist met inscriptie van het domein.

Het wijnhuis

Monteverro ligt aan de voet van het middeleeuwse Capalbio, in het uiterste zuiden van de Toscaanse Maremma. Het domein werd in 2003 opgericht door Georg Weber; de eerste oogst volgde in 2008. Vandaag leiden Georg en Julia Weber het wijnhuis samen met een internationaal team onder verantwoordelijkheid van wijnmaker Matthieu Taunay.

Van bij de start was de ambitie duidelijk: in Capalbio een soort Toscaanse premier cru creëren. Dat is geen officiële classificatie, maar verwoordt wel het niveau dat Monteverro nastreeft. Met zijn internationale druivenrassen, uiterst precieze werkwijze en grote bewaarkracht wordt het domein geregeld naar voren geschoven als een jonge challenger van Sassicaia binnen de wereld van de Super Tuscans.

Het landgoed omvat ongeveer 60 hectare, verdeeld over drie lage heuvels op 30 tot 80 meter boven zeeniveau. Slechts 35 hectare is met wijnstokken beplant; de rest bestaat uit olijfbomen, mediterrane begroeiing en natuur. De Tyrreense Zee ligt amper vijf kilometer verder en zorgt voor een vrijwel constante bries en koelere nachten. De stenige, ijzerrijke rode kleibodem houdt in de winter water vast en biedt tegelijk voldoende drainage. Samen met de omringende vegetatie van rozemarijn, tijm en lavendel vormt dit de basis voor de rijpe, kruidige en vaak licht zilte stijl van de wijnen.

In de wijngaard ligt de nadruk op handenarbeid, biodiversiteit en een strenge selectie van de druiven. Iedere wijngaardpartij wordt afzonderlijk geoogst en gevinifieerd. De vergisting verloopt spontaan en het transport van druiven en wijn gebeurt zoveel mogelijk door zwaartekracht, zodat het fruit voorzichtig wordt behandeld. Afhankelijk van de cuvée volgt een nauwkeurig bepaalde opvoeding in Franse barriques, betonnen eieren of een combinatie van beide.

Monteverro werkt hoofdzakelijk met cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot, syrah en grenache, naast chardonnay en vermentino. De stijl verenigt de structuur en precisie van Franse druivenrassen met het rijpe fruit, de mediterrane kruidigheid en de eigen mineraliteit van de Toscaanse kust.