



Vermentino di Monteverro 2024



Expressief wit



75 cl



Italië



Toscana



Vermentino



6 maanden in inox cuves



2024



Aperitief, Pizza en pasta met vis, Schaal- en schelpdieren

De wijn

Vermentino is het witte druivenras bij uitstek van de Toscaanse kust. Het wordt gebruikt om frisse, fruitige witte wijnen te maken met fijne mineraliteit en met de geur van zomergrassen, bloesems, kweepeer en peer. Monteverro Vermentino, uitsluitend gerijpt in staal, is een uitdrukking van de levensvreugde van Italië - een lichte, delicate witte wijn, bijzonder geschikt als aperitief of bij zeevruchten.

Deze Vermentino is een delicate symfonie. Geurende en dromerige tonen brengen ons naar een terras met uitzicht op zee. Witte bloemen, citroenen en exotische planten doen je wegdromen naar een oase van rust.

De briljant grijs-gouden kleur met reflecties van olijfbladeren schittert in het glas. De neus biedt expressieve aroma's van Amalfi-citroen, vlierbessen en witte perzik met een vleugje exotisch fruit. De frisse aanzet evolueert op witte perzik, ananas, appeltaart, vers gemaaid gras en gemalen stenen. De aanwezige zuren en aromatische toetsen zijn perfect in balans.

Het wijnhuis

In het zuiden van Toscane net naast het stadje Capalbio ligt de Maremma. Deze regio ligt aan de mooiste wateren van de Thyrraense Zee. Het levensgenieten, de passie voor kunst en schoonheid, de keuken en het schiereiland Monte Argentario maken dat deze regio als één van de mooiste vakantieplekken van Italië mag genoemd worden.

Monteverro is het prestigeproject van de familie Weber. Een vooraanstaande familie van Duitse industriëlen die een diepe passie koesteren voor Toscane en grote rode wijnen uit Frankrijk. Nu maken ze grote rode wijnen met bekende Franse druiven. De geweldige ligging van wijngaarden die als het ware uitmonden in zee, de hellingen, de bries en de rotsige rode kleibodem maar ook de knowhow maken dat dit domein uniek genoemd mag worden.

Het maken van uitzonderlijke wijnen begint bij de pluk en er is buitengewoon veel aandacht voor het fruit. Hier beschouwt men het maken van wijn als een kunstvorm. Dit is een soort 'Premier Grand Cru van Toscane' met een kwaliteitsniveau dat enkel haalbaar is door het streven naar perfectie.

Hand geplukte druiven en een hypermoderne wijnmakerij en een zeer precies productieproces zorgen voor werkelijk verbluffende wijnen. Alleen de allerbeste druiven worden gebruikt. Manuele oogst. Microvinificatie en natuurlijke fermentatie in inox cuves en houten vaten. Rijping 24 maanden in Franse eiken vaten waarvan 80% nieuwe eik. Geen klaring of filtering. De challenger van Sassicaia!