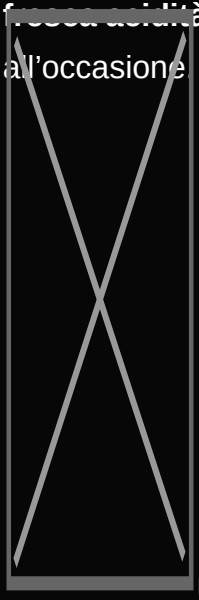
Vini per l'estate: Chardonnay, Vermentino e Verruzzo Monteverro

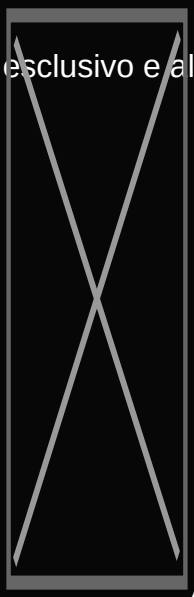
monteverro-05b8e8c7

Le giornate si allungano e con loro cresce la voglia di trascorrere le serate all’aperto, in buona compagnia, anche di un buon vino! I più gettonati per accompagnare la calura estiva? **Vini dalla fresca acidità e sapidità, leggeri, immediati e piacevoli nel frutto**: a ciascuno il suo in base all’occasione



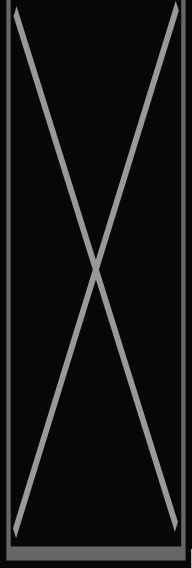
Un tête-à-tête romantico? Il “complice” perfetto è un vino importante, unico nel suo genere, un bianco che spicca in una terra di rossi: **Chardonnay Monteverro**, un’etichetta sorprendente che rispecchia appieno i valori della proprietà, contraddistinta dall’amore per il territorio e dalla costante ricerca dell’eccellenza. Questo noto vitigno a bacca bianca regala un vino elegante con una spina dorsale acida, che è insolito trovare in Toscana. I riflessi verdi sul colore oro intenso catturano l’occhio, un’esplosione di frutta a pasta gialla inebriano l’olfatto, insieme a richiami di miele, cioccolata bianca e accenni iniziali di brioche. Il sapore rotondo e aromatico riempie il palato tra note di pera, frutti bianchi, pompelmo, limone e marzapane. Lo Chardonnay Monteverro è il risultato di una **piccola e ricercata produzione**, con bottiglie numerate e proftag per l’autenticazione, un vino

esclusivo e altamente riconoscibile: la bottiglia ideale per trascorrere le serate estive.



Aperitivo con gli amici in riva al mare? La scelta giusta è il **Vermentino Monteverro**.

Colore giallo brillante per il Vermentino 2016, un’ottima annata, caratterizzata da qualche pioggia durante l’inverno, seguito da una primavera calda che ha favorito un’eccellente fioritura. È un vino capace di conquistare il palato grazie ai vibranti toni agrumati e freschi, secco e leggermente sapido in chiusura, dalle note minerali e fruttate, tra cui pera e pesca bianca, insieme a un leggero sentore di lime. Il sapore dell’estate rivive in questo vino bianco, ideale per accompagnare antipasti e piatti di mare, perfetto da solo per un aperitivo al tramonto. Piccolo tocco d’artista per l’etichetta di questo vino realizzata nell’ambito del progetto **Arte & Vino**: tratto leggero e colori tenui per i 3 fiori che ornano il Vermentino, un elegante gioco di linee e sfumature che rendono omaggio alla raffinatezza della Cantina di Capalbio, firmati dall’artista Elena Saracino.



Ma il vino per le sere d’estate non è solo bianco. Per chi preferisce il rosso la scelta ideale è il **Verruzzo di Monteverro**. Frutto dell’unione di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e una piccola percentuale di Sangiovese è un vino di carattere, dal temperamento dinamico, come dice il nome stesso, ovvero **piccolo cinghiale**. Ricco di aromi, elegante, dal color ciliegia intenso, con note esplosive di frutta fresca, ciliegia e cassis, sentori di sotto-bosco e menta piperita ne fanno l’abbinamento perfetto per piatti di carne, pasta al ragù e secondi.

CHARDONNAY 2013 - Oro intenso brillante con note argentee sull‘unghia. Esplosione di brioche tostata con caramello, caffè, banana, ananas che indugia sulla vaniglia e pompelmo. Attacco rotondo ma fresco che indugia su agrumi, arancia rossa, pietra focaia e finale di mela cotogna e lime. **PREZZO AL PUBBLICO: 79 €** (Bottiglia da 0,75 l).

VERRUZZO 2014 - Verruzzo ovvero piccolo cinghiale con la sua prevalenza di uve classiche - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot - e il suo temperamento dinamico, è un vino rosso di carattere, pieno di aromi e di eleganza italiana. Color ciliegia intenso, con note esplosive di frutta fresca, ciliegia e cassis e sentori di sotto- bosco e menta piperita è l’abbinamento perfetto piatti di carne, pasta al ragù e secondi. **PREZZO AL PUBBLICO: 15 €** (Bottiglia da 0,75 l).

VERMENTINO 2016 - ETICHETTA D'ARTISTA - Giallo brillante e tenue con note di mercurio sull’unghia Esplosione di pera, pesca bianca, lime e note minerali, con richiami di pepe bianco e giunchiglia. Attacco fresco e vibrante con toni di agrumi, pompelmo rosa, mela verde, pesca e mandorle. Leggermente sapido in chiusura. **PREZZO AL PUBBLICO: 14 €.**