



Vermentino di Monteverro, Toscana IGT, Monteverro, Italien

I 2003 besluttede Georg Weber sig for at finde et godt sted til at etablere sin vingård. Han var rundt i store dele af de allerede etablerede og anerkendte vindyrkningsområder i hele verden, men han forelskede sig i Maremma-området i den sydlige del af Toscana. Med banebrydende hensigter startede Georg beplantningen og byggede den første state-of-the-art vingård tæt på den maleriske landsby Capalbio.

Monteverros vinmarker er beliggende på stejle skrånninger og pga deres umiddelbare nærhed til havet er der et mikroklima, som er helt unikt. Den friske vind, de kølige nætter og solbeskinnede dage skaber optimale klimatiske betingelser for dyrkning af vindruer. Georg Weber vidste fra begyndelsen, at for at nå det niveau af kvalitet han ønskede, var han nødt til at sammensætte et verdensklasse team, der ligesom han, ville udføre sit arbejde med yderste perfektion. Først hyrede han Michael Voegle, der var med til at etablere såvel vinmarker, som selve vingården og dens omfattende produktions-/lagringsfaciliteter. Dernæst hyrede han Matthieu Taunay som Winemaker. En ung og energisk gut, som har arbejdet hos nogle af de mest ansete vingårde.

Vermentino di Monteverro, Toscana IGT

I duften besidder vinen aromaer af grapefrugt, hvid fersken, pære med strejf af lime og hvide blomster. Det er en frisk og fyldig hvidvin, som i munden besidder noter af hvid fersken, litchee og skifer. En dejlig sprød vin med delikat mineralsk karakter og god syre.

Vinen kan anbefales til aperitif, grøntsager og pasta.



Årgang

2022.

Distrikt

Maremma, Toscana.

Klassifikation

Toscana IGT.

Druesorter

100% Vermentino.

Vinfremstilling

Drueklaserne presses hele. Gæring på ståltanke (ingen malolaktisk gæring).

Lagring

Vinen lagres i 6 måneder på ståltanke.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk