



MONTEVERRO

Toscana

Monteverro si trova ai piedi del borgo medievale di Capalbio, nella parte più meridionale della Toscana, la Maremma, una regione nota per la sua autenticità e le sue tradizioni.





La tenuta si contraddistingue per i suoi caratteristici pendii dal terreno sassoso di argilla rossa, ma la particolarità di questa tenuta è la passione che hanno per la produzione del vino, adottando una lavorazione manuale dalla raccolta dell'uva alla fase di scelta dei chicchi da utilizzare e quelli da scartare per ottenere ogni annata la massima espressione di vinificazione.



Monteverro sceglie per i suoi vini solo i tappi migliori. Un team di specialisti esamina ogni singolo tappo alla ricerca di quelle molecole che determinano una deviazione organolettica.

DEGUSTAZIONE

- Inizio della visita guidata della Tenuta Monteverro; dalla fase di raccolta dell'uva alla fase di imbottigliamento.
- Durata della visita guidata: 1 ora.
- Degustazione finale con piatti di salumi e formaggi locali e degustazione dei 6 vini della produzione.
- Escursione base: 2 persone, massimo 8 (per garantire il distanziamento sociale).
- Lingue disponibili: tedesco, inglese, italiano. Altre lingue su richiesta.
- **Prezzo per persona €105**



Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri
+39 3517719272 - +39 3398496599
E-mail info@civitatours.com

I VINI

I Bianchi:

- IL VERMENTINO: con un delicato sentore minerale e profumo di erbe e fiori estivi, di mela cotogna e di pera.
- LO CHARDONNAY: un vino, una sfida. Forgiare uno Chardonnay purosangue in prossimità del mare, in Toscana. Una scommessa vinta per Monteverro che è riuscita a creare un vino di grande intensità aromatica e potenza ma allo stesso tempo preciso e puro.

I Rossi:

- IL VERRUZZO: vino di carattere, pieno di aromi e di eleganza italiana.
- IL TERRA DI MONTEVERRO IGT TOSCANA: l'ammiraglia della loro produzione che già da giovane si rivela estremamente godibile e che conquista con gli aromi della macchia mediterranea e le note fruttate di ciliegia e frutti rossi.
- IL TINATA SIRAH/GRENACHE: deciso, ricco di note aromatiche, ma al contempo spiccatamente morbido ed elegante.
- IL MONTEVERRO: un vero premier grand cru della maremma.



Da non dimenticare la produzione di un'ottima grappa e dell'olio di uliva. Le olive fresche sono portate direttamente al frantoio locale dove sono spremute a freddo a temperature inferiori ai 27 gradi, in modo da estrarne tutta la freschezza e la fragranza.



VI ASPETTIAMO!!!!

