



<http://www.montever tine.it>

Oberndorfer Str. 2 · D-78628 Rottweil
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 0741 / 1 72 07
info@bacchus-vinothek.com
www.bacchus-vinothek.com

2014 Montever tine & Le Pergole Torte & 2015 Pian del Ciampolo



...ohne Zweifel zählen für mich die Weine dieser kleinen Fattoria zu meinen absoluten italienischen Favoriten. Es ist nicht nur die Eleganz, Finesse, Komplexität und Qualität im Glase, welche mich begeistert, sondern eben auch die Philosophie der Weinerzeugung, die Menschen und die Konsequenz im Glauben an die, neben der Nebbiolo, beste Rotweintraupe Italiens – der Sangiovese.

In einer Zeit, in der die meisten Winzer und Oenologen ihr punktebringendes Heil im "Verfälschen" ihrer lokalen Identität mit modernen Rebsorten wie Syrah, Cabernet oder Merlot und im übertriebenen Barriqueinsatz suchen, ist man sich auf Montever tine stets treu geblieben. In vielerlei Hinsicht war Sergio Manetti jedoch Pionier. So werden die Weinberge nur mit Pferdemist gedüngt und überhaupt ist der gesamte Weinan- und -ausbau als naturnah zu bezeichnen - lange bevor diese Bewegung nun modern geworden ist. Er war der erste, welcher die Sangiovese reinsortig ausbaute. Er war einer der ersten, welcher

das Pièce (Fassform im Burgund - aber hier mit ca. 300 Litern) wohldosiert für seinen Spitzenwein Le Pergole Torte einsetzte. Und er war einer der ersten, welcher auf die Verwendung der Weißweinsorten für den Chianti verzichtete. Und weil er deshalb aus dem Konsortium Gallo-Nero austreten und seinen Spitzenwein als "Tafelwein" bezeichnen musste, war er einer der Vorreiter für die revolutionäre "Vino da Tavola" - Bewegung.

Grazie Sergio Manetti !

Nach dem Tod von Sergio führte Klaus Reimitz, der seit 1981 mit Sergio Manetti zusammenarbeitete, das Weingut weiter, bis er es vor einigen Jahren an Martino Manetti übergab, der die Philosophie seines Vaters weiterführt.

Lange Jahre waren wir einziger Importeur in Deutschland und hielten auch zu Montever tine, als sich etliche Jahrgänge kaum verkaufen ließen. Die 94er, 95er und 96er hatten wir lange am Lager. Alle wollten Barriques und moderne Oenologie bei den Italienern schmecken. Da passte Montever tine nicht so sehr ins Bild. Aber Ende der 90er erfuhr die Nachfrage nach Montever tine, nach Sangiovese pur, eine Renaissance und wir eine große Nachfrage. Und nachdem Parker die Jahrgänge ab 2001 mit nur zwei Ausnahmen mit 95 bis 98+ Punkten bewertete, sind wir vor Anfragen kaum noch zu retten. Meist sind wir mit dem aktuellen Jahrgang ausverkauft, noch bevor dieser am Lager eingetroffen ist.

2014 Montevervine und Pergole Torte 2015 Pian del Ciampolo

Ich hatte noch keine Gelegenheit, den 2014er Le Pergole Torte, Montevervine oder 2015er Pian del Ciampolo zu verkosten. Martino sandte mir diese mail:

Dear Michael,

as our tradition, we write to tell you what's happening this year at Montevervine.

First of all, let me thank you all for your great effort in selling and promoting our wines during last year, we had a wonderful vintage as 2013 (Pergole Torte and Montevervine recently had a 98 and 95 point rating on Wine Advocate, by the way..), but your work surely had an important effect on this success.

Let's start with some news about last harvest.

2016 has been a very good vintage indeed, wines are fermenting very well and we already can talk about a very high quality, surely at the same level of 2015. The quantity harvested has been more or less the same, so we will also have a good result in terms of availability.

Here are some notes about the wines we will release for sale this year. I think you already had the chance to hear about 2014 vintage bad impressions. A lot of our

customers already asked us last year if there would have been a 2014 Le Pergole Torte. We were very surprised about this question, as we never had any doubt about it. 2014, as a matter of fact, was a good vintage at Montevervine, even if quite difficult at the same time. Weather was rainy and wet during all the growing season, forcing us to do a huge work in the vineyards to preserve the grapes. At the end of August grapes were still not ripened, but we had then a very good hot and sunny weather in September, that helped for a harvest than expected. It wasn't a perfect one, but this already happened in our history, and we always got very good wines even in such challenging vintages. You already had experience with Pian del Ciampolo 2014, I think you all enjoy it very much. So, let's go now with Montevervine e Le Pergole Torte 2014, wines both reflecting our tradition of elegance, finesse and drinkability. And, last but not least, a 2015 Pian del Ciampolo calling for podium in the quality history of this wine, born from a great vintage that will be with any doubt a classic in the future.

*Yours
Martino*



5% Vorzugsrabatt auf die Listenpreise

Jahr	Wein	Einh	Listenpreis EUR/Fl. brutto
2015	Pian del Ciampolo	0,75	15,90
2015	Pian del Ciampolo	1,5	35,00
2014	Montevervine	0,75	37,00
2014	Montevervine	1,5	79,00
2014	Montevervine	3,0	198,00
2014	Le Pergole Torte	0,75	85,00
2014	Le Pergole Torte	1,5	189,00
2014	Le Pergole Torte	3,0	455,00
2014	Le Pergole Torte	6,0	1298,00

Die Preise verstehen sich pro Flasche und inkl. Mehrwertsteuer. **Zahlbar 8 Tage ab Rechnungsdatum. Auslieferung voraussichtlich im Mai 2017.** Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.

