



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

2017 Montever tine & Le Pergole Torte & 2018 Pian del Ciampolo



Sehr geehrte Kunden, liebe Sangiovese-Freunde,

ist es schon wieder ein Jahr her? Meine Herrn, die Zeit vergeht.

Letztes Jahr Anfang März besuchten Nina und ich Martino Manetti auf Montever tine und verkosteten die 2016er und den 2017er Pian del Ciampolo. Ebenfalls im März kam die Zuteilung und hätten wir alle Bestellungen gleich bedient, wären wir im April schon wieder ausverkauft gewesen.

Mit Hauen und Stechen habe ich die Flaschen verteidigt, solange es ging. Aber im Sommer war Ende. Bis auf ein paar Einzelflaschen alles weg. Es hat Tradition, dass wir längere Zeit ohne Montever tine und Pergole sind. Aber diese Durststrecken werden aufgrund der großen Nachfrage immer länger.

Aber Ihnen brennt nix an. Als mein Kunde haben Sie vor allen anderen die Möglichkeit, sich ein kleines Stück dieser Sangiovese-Legende zu sichern.

2017 Montever tine und Pergole Torte 2018 Pian del Ciampolo

2017 Montever tine

Antonio Galloni (94-97): „...Shockingly dense and dark, the 2017 Montever tine possesses off the charts textural richness and unctuousity. A freak of nature in a vintage with tiny yields, the 2017 saturates the palate with intense, plush fruit, silky tannins and mind-blowing concentration. Raspberry jam, white flowers, lavender and spice are some of the notes that build into a crescendo of aromas, flavors and textures. The 2017 is shaping up to be an epic Montever tine and a huge overachiever. Interestingly, today the Montever tine shows sweeter tannins and a touch less alcohol than the Pergole Torte. I can't wait to taste it from bottle“

2017 Pergole Torte

Antonio Galloni (93-96): „...The 2017 Le Pergole Torte is another stunning wine from Montever tine. Rich and exotically ripe, with equally imposing tannins, the 2017 is shaping up to be a jewel of a wine. Today, the tannins are searingly intense, but that should not be an issue in time with aging in barrel. Interestingly, the heat and dryness of the vintage are more evident in Pergole Torte than in the Montever tine, in both the wines' flavor and structural profile.“



Dear Michael,

A new year begins and as usual we send you our news. The year just ended has been full of satisfactions, the wines have had a huge success with the public and critics, sales have been booming. During the year we purchased a new vineyard in Docciole, immediately outside the village of Radda in Chianti, with which we replaced our vineyard Borro ai Colli, whose rental contract has expired. We believe we have been lucky as today is really difficult to find a vineyard in an optimal and well-kept position in our area, we think that our investment will be fundamental in the years to come. In addition, we also concluded the purchase of Villanova's vineyard, which was also rented, ensuring us a secure continuity in the management of the vineyards around the cellar. These are the good news, now let's move on to what will wait us in the year ahead. We trust in your good memory, we have been telling you this for two years: 2017 harvest was poor in quantity, we lost ca. 40% of the average harvests over the last recent years. Already



last year you had proof of this with the lower available quantity of Pian del Ciampolo 2017. Now we are at the moment of flagship wines's release of this vintage, Montevertine and Le Pergole Torte. We are very happy with the quality obtained in a such difficult harvest but we confirm that this year it will be impossible to satisfy everyone: the accounts tell us that there will be about 8000 bottles of Montevertine and 7000 of Pergole Torte less than last year. Due to the shortage of the product, we have also decided to cut the number of big formats to bottle; therefore there will be no 6 liters of Pergole Torte, while magnums and double magnums will be decreased by two thirds for both wines. Fortunately for Pian del Ciampolo there will be no problems: in fact we will release 2018 vintage that promises to have a great depth and will be available with a normal quantity by our standard. What we ask you is therefore to face the situation with the right spirit for a year, unfortunately in our profession it also happens to have these kind of problems, it is not we who decide how much wine we can produce per vintage. It has already happened and will happen again.

Yours
Martino

Società Agricola Montevertine

Jahr Wein		Einheit	Galloni	EUR/Fl.
2018 Pian del Ciampolo		0,75		19,90
2017 Montevertine	limitiert	0,75	94-97	49,00
2017 Montevertine	streng limitiert	1,5	94-97	117,00
2017 Pergole Torte	limitiert	0,75	93-96	117,00
2017 Pergole Torte	streng limitiert	1,5	93-96	299,00

Die Preise verstehen sich pro Flasche und **inkl. Mehrwertsteuer**. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.

Michael Grimm: „...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 Rotweintrabe 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 Montevertine 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 reifsortig ausbaute. Er war einer der ersten, welcher das Pièce (Fassform im Burgund - aber hier mit ca. 300 Litern) wohl dosiert 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 Montevertine, 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 Montevertine nicht so sehr ins Bild. Aber Ende der 90er erfuhr die Nachfrage nach Montevertine, 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.“

