

## LA VINIFICAZIONE



**UVAGGIO**  
100% Garganega

### VENDEMMIA E MACERAZIONE

I grappoli sono stati raccolti a mano e trasportati in piccole cassette alla cantina in modo da mantenere intatta la loro integrità.

L'uva, pigiata e privata del raspo, è stata mantenuta per 24 ore alla temperatura di 10°C (macerazione a freddo) per estrarre le componenti più aromatiche dalle bucce.

### FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, che ha permesso di eliminare le bucce, è seguita una decantazione a freddo, operazione che ha permesso di destinare per questo vino solo la parte più chiara e nobile del mosto. La fermentazione del mosto è avvenuta alla temperatura controllata di 16 °C e si è protratta per circa 12 giorni. Finita la fermentazione, il vino è stato travasato insieme alle fecce più fini, utili per la struttura del vino, in vasche di acciaio inox per mantenere inalterata la sua freschezza. L'imbottigliamento è avvenuto all'inizio della primavera.

## IL PRODUTTORE



**COLLOCAZIONE** Tra le dolci colline di Soave, a pochi chilometri da Verona, sorge l'**Azienda Agricola Monte Tondo**. Gli ettari di vigneto coltivati sono venticinque: Monte Tenda, Monte Foscarino e Monte Tondo (che da il nome all'azienda); tre diversi cru all'interno della zona del Soave Classico, in grado di dare vini dalla forte personalità.

**PROFILO** Dal 1985 è Gino Magnabosco, insieme alla sua famiglia, a guidare l'azienda. I sistemi di allevamento della vite, a pergola e a guyot, insieme al terreno basaltico e vulcanico permettono alle uve, per la maggior parte Garganega e Trebbiano di Soave, di esprimere al meglio le proprie potenzialità. Grande cura è riservata al vigneto: la selezione dei grappoli avviene in maniera meticolosa e solo quelli migliori vengono destinati alla produzione dei vini più rappresentativi dell'azienda. L'attenzione costante volta alla ricerca e all'utilizzo di tecniche

Guarda l'intervista al Produttore su [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

enologiche d'avanguardia garantisce alla famiglia Magnabosco di ottenere vini che esprimono al meglio il territorio, la cultura e la tradizione del Soave. L'architettura della cantina, con archi e mattoni in terra cotta, riprende lo stile rurale dei borghi agricoli, a testimoniare quel legame che l'azienda ha stretto tra i suoi vini e la storia di queste colline, che ispirarono la poesia di Dante e di altri grandi della letteratura italiana. Tutto questo ha contribuito a far crescere il blasone dell'azienda che negli anni, con i suoi vini, ha collezionato prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali. [www.montetondo.it](http://www.montetondo.it)

*Monte Tondo*



## IL PROGETTO

*il vino italiano si racconta*

**VINO PARLANTE®** è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per il **corretto rapporto qualità prezzo**, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



SEMINARIO PERMANENTE  
LUIGI VERONELLI

Associazione impegnata nella diffusione della cultura del vino attraverso una costante attività didattica rivolta ad appassionati e professionisti.

Per scoprire l'elenco dei vini parlanti e dove acquistarli, visita il sito [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)



STRAPPA E CONSERVA  
LA RETROETICHETTA



*Monte Tondo*

**SOAVE**

Denominazione di Origine Controllata

**CLASSICO**

vendemmia 2008

L.1539

Prodotto e Imbottigliato da:  
Azienda Agricola Monte Tondo  
Soave - ITALIA - Prodotto in Italia

750 ml.e

12,5% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE

## in Sintesi

**S**oave "di nome e di fatto". Un vino fresco e fragrante dove le note agrumate e fruttate della Garganega si fondono egregiamente con la stuzzicante sapidità regalata dagli antichi terreni vulcanici, in un risultato di evidente eleganza. A proporcelo, un'azienda che, interpretando al meglio vitigno e territorio, ha saputo dare lustro a questa storica DOC veronese. Riuscirà perfetto il suo abbinamento con i secondi piatti a base di pesce di mare, branzino in primis. **Buona degustazione!**

### LE MIE IMPRESSIONI

## IL VINO

**VISTA** Emana una bella lucentezza nel versarlo e con la sua discreta densità tende ad aggrapparsi alle pareti del bicchiere; il colore è giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdi; il suo aspetto è molto limpido e lucente.

**OLFATTO** Si apre con note fruttate piuttosto mature ed agrumate, impreziosite da tratti floreali dolci a da una lieve mandorla amara. Una buona speziatura dominata da un nettissimo richiamo all'anice e alla vaniglia, insieme ad un leggerissimo piglio minerale, completano la sua espressività.

**GUSTO** Buona l'intensità gustativa, con precisi rimandi alla frutta matura con mela golden e ananas, per passare a un fresco richiamo agrumato; il sapore si sposta poi su toni molto freschi con accenti vegetali e ad un continuo alternarsi di sfumature dolci e amare, sempre evidenziate da una leggera ed elegante sapidità minerale.



Scopri gli approfondimenti sul sito [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

## A TAVOLA

### ABBINAMENTI

Accompagnerà piatti a base di pesce arrostito o con salse sapo-rite, ma anche primi piatti con salse di verdure, frutti di mare e crostacei. E' perfetto con il branzino ai carciofi, pomodorini e olive taggiasche.

### SERVIZIO

Stappare la bottiglia al momento e servire a circa 12° C in calici a tulipano di media dimensione; mantenere la bottiglia in temperatura utilizzando il classico secchiello del ghiaccio o una più pratica glacette.



### CONSERVAZIONE

In questo momento è perfetto per poter cogliere la sua fragranza, ma se si vuole cercare una maggior maturità e morbidezza, è possibile conservarlo in cantina per un paio d'anni ancora.

## IL VITIGNO

### GARGANEGA ORIGINI STORICHE

Le prime notizie riguardanti questo vitigno risalgono alla fine del 1400, quando venne pubblicato il libro "Ruralium Commodorum" del giurista e agronomo Pier de' Crescenzi, vissuto a cavallo del 1200 e 1300. Da questo testo emerge che la **Garganega** risultava una delle varietà più diffuse nel padovano e nel bolognese.

### DIFFUSIONE

Varietà tipica della zona del **Soave**, risulta diffusa in molte zone del Veneto Occidentale entrando a far parte di numerose Doc. Si presta bene anche come uva per vini passiti. Conosciuta anche con i sinonimi: **Garganega comune, Garganega di Gambellara, Ora o D'Oro.**



## IL TERRITORIO

**AMBIENTE E STORIA** Le uve per questo vino provengono dai vigneti di proprietà dell'azienda **Monte Tondo**, situati nella zona di produzione storica del **Soave**. In particolare modo da **Monte Foscari**, uno dei cru della zona del **Classico**; i vigneti sono disposti su ripidi versanti esposti a sud-ovest ad un'altezza di circa 200 metri s.l.m. Le vigne, coltivate a spalliera e a pergola, sono piantate su suoli basaltici di origine vulcanica che conferiscono agli acini, e di conseguenza ai vini, una particolare ed intensa nota minerale.



## L'ANNATA

Il risveglio della vite dopo il riposo invernale è stato nella norma. La primavera **2008** è stata caratterizzata da frequenti piogge, soprattutto a maggio, che si sono protratte fino all'inizio di luglio. L'estate che ne è seguita è stata fresca e soleggiata, caratterizzata da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno favorito le caratteristiche aromatiche delle uve e il buon livello acidico e aromatico dei vini. La vendemmia delle uve Garganega per questo vino è iniziata nei primi giorni di ottobre.