

Monteverro celebra l'estate con Vermentino 2024 e Chardonnay 2022: un sorso di eleganza mediterranea dalla Maremma

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Giugno 2025



Monteverro celebra l'estate con Vermentino 2024 e Chardonnay 2022, due espressioni enologiche che catturano l'essenza della Maremma. Il Vermentino, vibrante e fresco, è perfetto per aperitivi estivi, mentre lo Chardonnay, complesso e strutturato, si abbina elegantemente a ogni momento della stagione. Entrambi i vini riflettono l'amore per la terra e l'impegno di Monteverro nel valorizzare il terroir maremmano.

L'estate inizia con un sorso di eleganza mediterranea. Dalle

colline dorate della Costa d'Argento – tra ulivi secolari e la natura autentica della Maremma – *Monteverro* celebra la bella stagione con **due etichette che raccontano di sole, mare e raffinatezza**: *Vermentino 2024* e *Chardonnay 2022*. Due interpretazioni enologiche perfette per chi cerca freschezza, complessità e autenticità in un bicchiere.

Annata generosa e luminosa, il 2024 ha regalato un *Vermentino* **vibrante e schietto**. Le piogge primaverili hanno permesso alle vigne di affrontare con equilibrio il caldo estivo, e la raccolta in due fasi – tra metà agosto e i primi giorni di settembre – ha consentito di cogliere la perfetta armonia tra freschezza e aromaticità. Nel calice, questo *Vermentino* si rivela croccante, con note di frutta esotica e pesca bianca. Un bianco dall'anima solare, affinato sei mesi sulle fecce fini in acciaio, ideale compagno per aperitivi in terrazza, cene in riva al mare e pranzi sotto il pergolato.

Lo *Chardonnay 2022* nasce, invece, da un'annata calda e asciutta, salvata da due preziose piogge nei momenti chiave del ciclo vegetativo. Le piante, ben bilanciate e resilienti, hanno dato vita a un vino complesso ma immediato, in cui il sorso pieno si intreccia con fresche note di pera, pompelmo e un accenno di cioccolato bianco. Affinato per 14 mesi su fecce fini (50% in barrique francesi e 50% in cemento) e per ulteriori 18 mesi in bottiglia, questo *Chardonnay* è **la scelta perfetta per chi ama bianchi strutturati ma sempre freschi**, capaci di evolvere nel bicchiere e accompagnare con classe ogni momento estivo.

Ogni vino *Monteverro* è il riflesso di un **amore profondo per la terra**. Situata tra Capalbio e il mare, la tenuta è il sogno realizzato di Georg e Julia Weber: un progetto che unisce savoir-faire internazionale, artigianalità locale e rispetto per l'ambiente. Dalla barriera curata nei minimi dettagli alle vigne che si affacciano sul mare, ogni etichetta è pensata per valorizzare il carattere del terroir maremmano e portare nel calice emozioni autentiche.

Ogni sorso dei vini della tenuta è un invito a rallentare e a immergersi nella bellezza della Maremma. Non manca che lasciarsi conquistare dalla freschezza luminosa del *Vermentino* e dall'eleganza avvolgente dello *Chardonnay*. Due vini diversi, **un'unica anima**: quella di *Monteverro*.

Punti chiave

1. **Monteverro celebra l'estate con due etichette:** Vermentino 2024 e Chardonnay 2022, espressione di sole, mare e raffinatezza.
2. **Vermentino 2024: vibrante, schietto, con note di frutta esotica** e pesca bianca, ideale per aperitivi e cene estive.
3. **Chardonnay 2022: complesso, fresco, con sentori di pera e pompelmo**, perfetto per chi ama i bianchi strutturati.
4. **Monteverro: amore per la terra, savoir-faire internazionale e rispetto per l'ambiente**, per vini che valorizzano il terroir maremmano.
5. **I vini Monteverro sono un invito a immergersi nella bellezza della Maremma**, un'esperienza sensoriale unica.