Italian wines in the world: Solis Vis di Tenuta Montemagno

scritto da Giovanna Romeo | 28 Agosto 2021


Solis Vis
Monferrato
Bianco

Giovane, giovanissimo ma non per questo meno profondo. Il Timorasso di Tenuta Montemagno è un’eccellente unicità che racconta diversamente il territorio piemontese e la filosofia di un’azienda alla ricerca costante della qualità, dalla vigna alla cantina. Ci troviamo nel cuore del Monferrato dove 6.624 bottiglie prendono forma da un vitigno intenso, capace di sensazioni forti vissute attraverso quella sua naturale espressione di spiccata mineralità e tensione, il nerbo tipico che accompagna profumi decisi di frutta a polpa gialla, lime e pietra focaia. L’azienda ha scelto una vinificazione e una fermentazione in acciaio; il vino raggiunge così una più ampia complessità grazie anche a una sosta sulle fecce nobili.

All’assaggio se ne apprezza la freschezza e il potenziale di evoluzione, la vivacità gustativa e la persistenza aromatica. Il breviario del bouquet incontra una ruota degli aromi che si sprigiona con eleganza riconducendo il naso a una perfetta quadratura del cerchio.

Da servire a una temperatura di 12 gradi, lo consigliamo con abbinamenti di gusto e sapidità. Noi lo abbiamo degustato con un risotto di formaggio Montébore.

Company Profile
Tenuta Montemagno sorge sui pendii delle colline del Monferrato, una zona del Piemonte storicamente vocata alla coltivazione della vite. L’esposizione dei vigneti a Sud-Ovest, il microclima di cui gode la zona dalla terra argillosa e calcarea, la lavorazione interamente a mano e la tecnologia adottata in cantina, contribuiscono alla nascita di vini di grande importanza, rappresentanti dell’eccellenza Italiana, Piemontese e del Monferrato nel mondo.
La Tenuta è circondata da 100 ettari di territorio, di cui circa venti vitati. Qui sono rappresentati i più importanti cru piemontesi: la Barbera d’Asti, con le vigne più antiche che raggiungono i cinquant’anni d’età; il Grignolino d’Asti, un rosso secco, asciutto e spiccatamente tannico; il Ruché di Castagnole Monferrato, uno dei più antichi vitigni piemontesi,

presente solo nei territori su cui insiste la Tenuta; la Malvasia di Casorzo, un rosso che nasce da uve esposte a sud/sud ovest. Tutte le etichette di Tenuta Montemagno nascono coniugando le caratteristiche dei terreni monferrini con le intuizioni di Tiziano Barea e il sapiente contributo dell'enologo, Gianfranco Cordero.

Tenuta Montemagno
Via Cascina Valfossato, 9 – Montemagno, Asti 14030, Italy
Tel. +39 0141 63624
E-mail: info@tenutamontemagno.it
www.tenutamontemagno.it