

MONTE TONDO

Via San Lorenzo, 89 - 37038 Soave (VR) - Tel. 045 7680347
Fax 045 6198567 - www.montetondo.it - info@montetondo.it

Anno di fondazione: 1979

Proprietà: Gino Magnabosco

Enologo: Luca D'Attoma

Bottiglie prodotte: 120.000

Ettari vitati di proprietà: 30

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Paola Magnabosco

Come arrivarci: dall'autostrada Milano-Venezia, uscita di Soave. L'azienda si trova a circa 1 km dalla città.

Applicato al mondo enologico, un famoso adagio suonerebbe più o meno così: "il vino assomiglia al padrone"; non sappiamo quanto sia operazione lecita, tuttavia nel caso di Gino Magnabosco possiamo forse crederlo. L'energia e l'entusiasmo che lo distinguono sembrano specchiarsi nel carattere brioso dettato ai suoi vini da rigogliosa freschezza e vitale sapidità, naturalmente aiutate dai terreni basaltici e vulcanici delle colline lungo le quali sono disposti i vigneti dell'azienda. Buono anche quest'anno il livello della produzione, volta principalmente alla vinificazione di uve Garganega. Dobbiamo rimandare invece l'assaggio delle nuove annate dei vini di punta, vale a dire il Soave Classico Superiore Foscarin Slavinus e il Soave Classico Casette Foscarin, non ancora pronti.

RECIOTO DI SOAVE AFFINATO IN BARRIQUE 2003



Tipologia: Bianco Dolce Docg - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 13% - € 20 (0,375)
- Bottiglie: 3.000 - Il caldo colore giallo oro introduce a riconoscimenti di albicocche candite, miele, frutta esotica e vaniglia. Al gusto dominano, suadenti, dolcezza e morbidezza, accompagnate da una nota fresca e da echi sapidi. Uve appassite in fruttai fino a gennaio e poi 18 mesi in barrique. Biscottini profumati alle mandorle.

SOAVE CLASSICO 2005



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 12,5% - € 12 - **Bottiglie:** 30.000 - Delicati sentori floreali e di frutta a polpa bianca. L'assaggio è piacevolmente fresco e sapido. Matura in acciaio a temperatura controllata, sui lieviti per 6 mesi. Con merluzzetti al vapore.

SOAVE MITO 2005



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 12% - € 6 - **Bottiglie:** 15.000 - Paglierino luminoso, profumato di fiori di tiglio, pesca e pompelmo rosa, su fondo minerale. Freschezza e lieve sapidità al gusto, che chiude appena ammandorlato. Fusilli ricotta e zucchine.

SOAVE SPUMANTE BRUT 2004 - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20% - € 9

VALPOLICELLA SAN PIETRO 2003

Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15% - € 9

ROSSO GIUNONE 2004 - Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% - € 10

RECIOTO DI SOAVE SPUMANTE 2004 - Garganega 100% - € 16

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2001 - Corvina 70%, Rondinella 30% - € 30

RECIOTO DI SOAVE 2003 - Garganega 100% - € 20