

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI  
E AI RISTORANTI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

# 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:** Alberto Musatti

**Bottiglie prodotte:** 130.000

**Ettari vitati di proprietà:** 30

**Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Marta Magnabosco

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

*Nel cuore del Soave, da più di tre generazioni la famiglia Magnabosco offre vini di riconosciuta qualità, seguendo con scrupolo tutte le fasi della vinificazione, dal vigneto all'imbottigliamento, attenta interprete dei miglioramenti delle tecniche viticole. La qualità emerge dall'amore per la propria terra e per le proprie radici, con la consapevolezza che solo il lavoro e l'impegno permettono di ottenere i migliori risultati. Trenta ettari di vigneto abbarbicati sui migliori appezzamenti, Monte Tonda, Monte Foscarino, Monte Tondo (da cui il nome), donano ai prodotti un sapore tipico ed inconfondibile. Come inconfondibile è il Soave Foscarin Slavinus: buono, ricco, vicino alla massima valutazione.*

## SOAVE CLASSICO SUPERIORE FOSCARIN SLAVINUS 2004



**Tipologia:** Bianco Docg - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 14% - **€** 19 - **Bottiglie:** 15.000 - Giallo paglierino. Vino intrigante e complesso che spazia tra note di pesca e mughetto, frutta tropicale e anice stellato. In bocca esprime mineralità, morbidezza fruttata con rintocchi ammandorlati nel finale. Vendemmia a metà ottobre, macerazione a freddo, sosta per 5 mesi in botte, poi un anno in acciaio e un altro in vetro. Su agnello alle olive.

## RECIOTO DI SOAVE SPUMANTE 2004



**Tipologia:** Bianco Spumante Dolce Docg - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 16 - **Bottiglie:** 5.000 - Paglierino. Impatto fruttato, di drupe gialle, con corollario di sentori floreali. Amabile, dolcezza attenuata dall'anidride carbonica, fresco e dal gradevole timbro ammandorlato. Appassimento delle uve, spumantizzazione Charmat in 90 giorni. Crostata di crema e pinoli.

## SOAVE CLASSICO MONTE TONDO 2006 - Garganega 100% - € 12



Lineare e godibile. Note di pera, fiori dolci e agrumi. Fresco, morbido e di facile beva. Crêpe ai funghi.

## SOAVE MITO 2006 - Garganega 100% - € 6



## SOAVE SPUMANTE BRUT 2005 - Garganega 100% - € 9



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2002



Corvina 70%, Rondinella 30% - € 30