

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

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

Fa il vino: Alberto Musatti - **Bottiglie prodotte:** 160.000

Ettari vitati di proprietà: 25 - **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 un km dalla città.

I vigneti aziendali si estendono sui colli soleggiati che circondano Soave, tra il Monte Tenda, il Foscario e il Monte Tondo, da cui prende il nome anche l'azienda. Su questi terreni di origine basaltica e vulcanica le viti di Garganega e di Trebbiano di Soave si trovano alla perfezione e producono uve perfette. In cantina poi c'è la cura professionale di Alberto Musatti: a lui si devono risultati come lo splendido Soave Foscario Slavinus, una delle più fulgide espressioni di Garganega assaggiate per questa edizione della Guida.

SOAVE CLASSICO SUPERIORE FOSCARIN SLAVINUS 2008



Foscario Slavinus

Classico

Tipologia: Bianco Docg - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 13,5% - € 22,50 - **Bottiglie:** 15.000 - Oro brillante e luminoso. Un intenso e raro profumo di mugugno fa da scorta a calde note di papaya e mango, seguite da eleganti nuance agrumate. Una soffusa nota minerale conferisce sprito a un assaggio di per sé morbido e cremoso. Delizioso il finale, che indugia pigramente su fresche fragranze floreali. Macerazione delle uve sulle bucce in botte grande, poi acciaio per un anno e lungo affinamento in vetro. Gamberi rossi marinati con succo e buccia d'arancia.

SOAVE CLASSICO MONTE TONDO 2009



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 12,5% - € 10,50 - **Bottiglie:** 40.000 - Paglierino lucente. Fine ed elegante di

frutta tropicale matura, scorza di limone, sambuco ed erbe aromatiche. Presenta una vigorosa sapidità, perfettamente integrata ad un corpo già morbido e fresco. Finale declinato su note minerali. Lavorazione in acciaio. Garganelli con polpo e cozze.

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO 2009 - Garganega 100% - € 20



Venature topazio. Sensazioni di albicocca sciroppata, mandorla caramellata e scorza di limone candita, a seguire vaniglia e crema pasticcera. Dolce, equilibrato da brillante acidità e da una stuzzicante venatura sapida. Finale agrumato e lievemente tostato. Due anni in barrique. Millefoglie con crema chantilly.

RECIOTO DI SOAVE SPUMANTE 2008 - Garganega 100% - € 18



Riflessi dorati e luminosi. Aromi e sapori di frutta gialla polposa, fiori di sambuco, miele di castagno, canditi. Soffice, dolcezza perfettamente ammansita da una gustosa acidità. Spuma vigorosa ma non aggressiva. Charmat. Frittelle di mele.

CABERNET SAUVIGNON ROSSO GIUNONE 2007 - Cabernet S. 80%,



Merlot 20% - € 13,50 - Rubino scuro e compatto. Intenso di spezie, rabarbaro, menta. Buona struttura e piacevole persistenza. Freschezza in evidenza e trama tanica in evoluzione. Un anno tra barrique e tonneau. Nodini di vitello alla menta.

Chiusole sapide. Crocchette di patate.

SOAVE CLASSICO SUPERIORE FOSCARIN SLAVINUS 2006

5 Grappoli/10