

Segreti e Curiosità dal Mondo del Vino



Ecco svelati alcuni segreti della nostra Fattoria e qualche curiosità sul mondo del vino!

LO SAPEVI CHE...

A Montemaggio utilizziamo **metodi biologici** per la produzione del nostro vino e degli altri prodotti e per salvare i nostri cipressi abbiamo introdotte le coccinelle. La fattoria è certificata come azienda biologica dal 2009 e utilizza diverse tecniche innovative per difendere ed aumentarne le difese immunitarie delle piante e delle colture in modo da ridurre al minimo l'uso di prodotti chimici e rispettare la terra da cui i prodotti di Montemaggio traggono origine.

Non è un caso se l'immagine ed il logo di Montemaggio sono rappresentati da una giovane **donna etrusca** con un cesto di uva. L'idea è di Marina Zimoglyad che ha preso ispirazione da un quadro realizzato dal marito Andrey Remnev, noto e quotato pittore russo. La scelta di quest'immagine vuole evidenziare la presenza in azienda di due donne che hanno fortemente creduto in questa terra e hanno investito tempo, passione e dedizione per produrre vini di alta qualità insieme al loro team. La scelta è anche legata al fatto che gli etruschi davano molto spazio e importanza alle donne in tutte le attività sociali a differenza di altri popoli e sono stati tra i primi ad introdurre la vite e la coltivazione delle vigne.

Il **Pugnitello** è una varietà d'uva molto rara che è stata introdotta in Toscana circa 20 anni

fa. Si chiama così per la particolare forma del grappolo dell'uva da cui viene prodotto. Questa varietà viene coltivata su 3 terrazzamenti a Montemaggio e dà origine ad un vino rosso dal carattere grintoso e deciso: l'**Ilaria di Montemaggio IGT**. La decisione di produrre questo vino è stata di Valeria, la proprietaria che si è subito innamorata di questa varietà e ha chiesto all'agronomo, Ilaria, di fare un esperimento che ha richiesto tanta attenzione e cura.

In **Spagna** ogni anno centinaia di persone vestite di bianco partecipano ad una vera e propria battaglia del vino in cui tutti i partecipanti vestiti di bianco si lanciano secchiate di vino rosso. La festa si svolge in due diverse località del nord della Spagna: Toro nella provincia di Zamora e Haro a nord ovest della provincia La Rioja.

Il **vino rosato** può avere diverse sfumature di colore e anche solo guardando il colore puoi imparare a riconoscere da quale varietà di uva è stato prodotto. Il nostro vino **Rosé di Montemaggio** è prodotto con 100% Sangiovese e ha un colore rosa brillante e un gusto bilanciato

Conosciamo Denis

Denis lavora a Montemaggio dal 2012, ama lo sport, l'architettura, l'enologia e viaggiare. Il suo vino preferito è il Valpolicella. Il suo piatto preferito sono i picci (pasta fatta a mano tipica del sud della Toscana) con cacio e pepe. Il suo sogno nel cassetto è girare il mondo.

Se anche voi avete dei piccoli segreti o curiosità da svelarci sulla vostra esperienza con il mondo del vino non esitate a lasciare un commento in fondo alla pagina dell'articolo "*Some Facts & Secrets of the Wine World*". Selezioneremo i commenti più interessanti e li pubblicheremo sul nostro blog.