



TENUTA
MONTETI

Capalbio ~ Toscana

TENUTA
MONTETI

Capalbio ~ Toscana



Siamo in Toscana, nella punta meridionale della Maremma, presso la rocca medievale di Capalbio. Dall'alto della vigna, dietro le colline digradanti, nei giorni limpidi s'intravede a sud il mare. Produciamo tre vini, che nell'unione stilistica di personalità ed eleganza, riflettono ciascuno a suo modo un aspetto del nostro paesaggio. Il Monteti racconta i boschi intatti e la purezza delle nostre pietre, il Caburnio rispecchia la solarità delle colline con le loro fragranze mediterranee, il TM Rosé è una lucente alba sul litorale così vicino.

Siamo a Capalbio, in Toscana

We are in Capalbio, Tuscany

We are in Tuscany, in the southern part of the Maremma region, close to the medieval village of Capalbio. On clear days, looking southward from the top of the vineyard, behind the sloping hills one can catch sight of the sea.

We produce three wines sharing the same stylistic union of personality and elegance. Each one of them depicts an aspect of our landscape. Monteti portrays the intact woods and the pristine beauty of our stones, Caburnio reflects the radiance and the Mediterranean scents of our slopes, TM Rosé is a bright sunrise on the near seashore.



Fu proprio qui, in questo alternarsi di boschi e di macchia mediterranea, che Paolo e Gemma Baratta trovarono alla fine degli anni '90, le condizioni ideali per realizzare il loro progetto: produrre vini inconfondibili, in un territorio allora ancora tutto da scoprire.

Laddove c'erano solo campi da pascolo e due capannoni diroccati, Paolo, nella conservazione della vegetazione precedente e delle tracce dell'antica pastorizia, ha realizzato un vigneto modello e una cantina interrata, perfettamente integrata nel paesaggio, progettata nei minimi dettagli per lavorare in gravità e in perfetta sintonia con le parcelle di vigna. Gemma creò il giardino, un tripudio di essenze autoctone e un roseto da collezione.

L'entusiasmo di Paolo è stato condiviso dalla figlia Eva e da suo marito Javier Pedrazzini, che dal 2010 conducono l'azienda; Eva come direttore generale e Javier come responsabile commerciale e supervisore di produzione.

La nostra storia

Our story

It was here, between this woodland and Mediterranean scrub, that at the end of the 1990s Paolo and Gemma Baratta found the ideal conditions to realize their project: produce wines with personality and unmistakable elegance, in an area yet to be discovered.

Where there was pastureland and two old barns, Paolo, in harmony with the previous vegetation and traces of the old grazing grounds, has created an exemplary vineyard and an underground winery, perfectly merged with the landscape, planned down to the finest details to work with gravity and in full respect of the vineyard parcels. The surrounding garden, created by Gemma, is a splendour of native plant species with an enchanting rose collection.

Paolo's enthusiasm has been embraced by his daughter Eva and her husband Javier Pedrazzini who together have been running the estate since 2010, Eva as general manager and Javier as commercial manager and production supervisor.



Il nome della Tenuta fu scelto in onore del colle Monteti, che protegge il nostro vigneto dai forti venti del Mediterraneo e li trasforma in una gentile brezza marina che carezza le nostre viti. Durante i lavori di preparazione del terreno, trovammo dei ciclopici massi. Erano così belli e monumentali, che decidemmo di porli tra le vigne a far loro da guardiani. Sono naturalmente divenuti il simbolo della tenuta.

Il Monteti e i guardiani

The Monteti and the guardians

We take our name in honour of the Monteti hill, that protects us from the strong Mediterranean winds and transforms them into a gentle marine breeze caressing our vines. During the preparation of the land we uncovered some gigantic boulders. They were so beautiful and monumental that we decided to place them between the vineyards as guardians. Naturally, they have become the symbol of the estate.





Lavoriamo circa 28 ettari di vigna contigui, con un'ottima esposizione sud-est e sud-ovest, a un'altitudine media di 145 m sopra il livello del mare, da cui distiamo appena 15 km. Il terreno ha una struttura complessa, sassosa su substrato argilloso, che garantisce un buon drenaggio mantenendo in profondità freschezza e umidità. L'impianto è ad alta densità, 6600 piante per ettaro. Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Alicante Bouschet e Mourvèdre, si alternano nel vigneto come in una scacchiera. Le lavorazioni sulla pianta sono rigorosamente manuali e tutte le pratiche agronomiche sono volte a ottenere basse rese della più alta qualità.

Il vigneto

The vineyard

We work about 28 adjoining hectares of vines, with an excellent south-easterly and south-westerly exposure and a mean altitude of 145 m above the sea level. The coast is just 15 km away. The soil has a complex structure, stony on a substratum of clay, that guarantees good drainage maintaining coolness and moisture at deeper levels. It is a high-density vineyard, with 6,600 plants per hectare. Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Alicante Bouschet and Mourvèdre, are laid out in the vineyard like a chessboard. The plants are all worked manually and all the agronomic practices are aimed at obtaining low yields of the highest quality.



Negli anni abbiamo sviluppato una nostra ricetta agronomica che continuiamo ad affinare, nel nome del rispetto del territorio e della sostenibilità ambientale; un'agricoltura di precisione, combinazione d'innovazioni tecnologiche e di pratiche agronomiche biologiche ed eco-sostenibili, fatta su misura per il nostro suolo, il nostro clima e le necessità delle viti, tenendo ben fissi i nostri obiettivi di massima qualità. La possibilità di monitorare, grazie ai sensori posti nei campi, il rapporto temperatura/umidità sopra e sotto-fogliare, ci consente di applicare gli interventi solo strettamente necessari, per altro prevalentemente biologici. La lotta biologica ai parassiti con lanci di insetti antagonisti, come coccinelle e anagyrus, ci fa prendere cura di una virtuosa biodiversità. Alleviamo le nostre viti con interventi mirati, dalle concimazioni invernali organiche ai tipi di potatura e di essenze seminate tra i filari, con l'obiettivo di dare a ciascuna parcella di vigneto ciò di cui ha realmente bisogno. Questi sono alcuni dei passi compiuti nel nostro percorso di continua ricerca.

La nostra ricetta agronomica

Our agronomic recipe

Over the years we have developed our own agronomic recipe and we continue to refine it in the name of respect for the land and environmental sustainability; a combination of technological innovations and environmentally friendly and organic agricultural practices, tailor made for our soil, our climate and the needs of the vines, bearing in mind our high-quality objectives. The ability to monitor through sensors located in the fields, the above and below-leaf humidity/temperature ratio enables us to intervene only when truly essential, moreover mostly organically. Biological pest control with launches of antagonists such as Ladybird and Anagyrus, lets us take care of a virtuous biodiversity. We grow our vines with targeted interventions from the type of organic winter fertilizing to the kind of pruning and grassing between the rows, to give each vineyard's parcel what it really needs. These are a few of the steps we have achieved along the path of our continuous research.





Con la vendemmia verde, si scelgono già a metà estate i grappoli migliori da lasciare sulla pianta. Il lavoro di raccolta, rigorosamente manuale, viene organizzato con anticipo, entrando in campo a delimitare con pali rossi i filari da vendemmiare e quelle parcelle da lasciare invece a un secondo passaggio, per dare loro il tempo di raggiungere la maturazione ottimale.

La selezione delle uve comincia dunque già in fase di raccolta e prosegue sul tetto della cantina, dove i grappoli vengono ri-selezionati sul primo tavolo di cernita e ancora una volta, dopo la diraspatura, con l'eliminazione degli acini imperfetti. Delicatamente pigiati, questi entrano in cantina scivolando lungo proboscidi di acciaio nei tini di fermentazione sottostanti.

Parola d'ordine: selezione

Watchword: selection

With the green harvest in mid-summer we choose the best bunches to be left on the plant.

The final harvest, strictly manual, is organized in advance. We walk through the vineyard and demarcate with red sticks the rows to be harvested and those plots to be left for a second passage, waiting for a perfect maturation degree.

The grapes selection therefore starts from the field and continues on the winery roof where the bunches are re-selected on a first sorting table and once again, after de-stemming, with the elimination of the imperfect berries. Gently crushed, these finally enter the cellar by sliding down through the steel pipes that convey them into the fermentation vats below.



Con l'esperienza e la ricerca, grazie alle annate più difficili, oltre alle diverse parcelle di ciascuna varietà, abbiamo individuato anche delle micro-parcelle. Seguiamo anch'esse tutto l'anno nel loro andamento vegetativo e in vendemmia le raccogliamo separatamente.

Parcelle e micro-parcelle vengono vinificate ciascuna in un tino dedicato e sono tenute separate anche in fase di maturazione in legno o in acciaio, fino al momento della composizione dei blends.

Grazie a questo metodo parcellare, quindi, nelle sessioni di assaggio per ogni vitigno si hanno davanti tante diverse espressioni che costituiscono una straordinaria palette di possibilità per creare dei vini che diano piena espressione al frutto e al territorio, nel rispetto della storia dell'annata.

Parcelle e micro-parcelle

Parcels and sub-parcels

With experience and research, thanks to the most difficult vintages, in addition to the parcels within the different grape varieties plots, we have identified also some sub-parcels. We follow even these in their vegetative development throughout the year and we harvest them separately.

Each parcel and sub-parcel is then vinified in a dedicated vat and is also kept apart during the wooden or steel maturation phase until the time of the blends' composition.

Thanks to this parcel-by-parcel method, in the tasting sessions we have several versions of the same variety, forming an extraordinary 'palette' of possibilities to create wines that fully express the fruit and the terroir, always respecting the story of the vintage.





Il coordinamento tra campo e cantina è strettissimo. Il tipo di vinificazione si adatta alla materia prima che arriva dalla vigna. Non solo tutte le parcelle e micro-parcelle delle diverse varietà vengono vinificate separatamente in tini d'acciaio dedicati, ma per ciascuna di esse vengono decise la temperatura di fermentazione e la lunghezza di macerazione più adatte. Più volte al giorno, i mosti vengono sottoposti a una delicata follatura, per evitare l'uso di pompe e preservare l'integrità delle bucce. Per ogni vasca si stabiliscono dei precisi obiettivi estrattivi. Portare a piena espressione la qualità e complessità del frutto, è il centro del lavoro e della ricerca dell'azienda.

In tinaia *In the vat room*

Coordination between the field work and the winery is our keynote. The kind of vinification follows the characteristics of the grapes arriving from the vineyard. For each parcel and sub-parcel of the different varieties vinified in dedicated stainless-steel vats, we decide the more appropriate fermentation temperature and length of maceration. Several times a day we punch down the grape cap of the musts, to avoid the use of pumps and preserve the integrity of the skins. For each vat we define precise extraction objectives. Bringing to full expression the quality and complexity of the fruit, is the core of the work and research of the estate.





A fine vendemmia e a svinature completate, nelle sessioni di assaggio si determina il tipo di affinamento più adatto per ogni parcella. Per forza di gravità, i vini scendono al piano interrato dove le parcella che si vogliono mantenere più fresche e fruttate riposeranno in acciaio, mentre quelle che presentano maggiore struttura saranno destinate a barriques o tonneaux di primo, secondo o terzo passaggio. L'azienda, nel corso degli anni, ha sviluppato una meticolosa ricerca sui legni più adatti alle diverse varietà e parcella, legni di rovere francese di tostatura media, provenienti da diverse foreste e tonnellerie, il cui scopo è sempre e unicamente l'esaltazione della matrice primaria.

In barricaia

In the barrel cellar

After the harvest is concluded and all the musts are drawn off, we hold a tasting session in which we decide the most suitable kind of maturation for each parcel. By gravity the wines are brought to the underground level where the parcels that we want to keep fresh and fruity go rest in stainless-steel vats, while those with more structure are put in barriques and tonneaux of first, second or third passage. Throughout the years the estate has developed a meticulous research on the most suitable woods for each variety and parcel, medium toasted French oak coming from different forests and tonnellerie. The aim is always and only enhancing the raw material coming from the vineyard.

MONTETI

I.g.t. Toscana

Il Monteti ritrae i boschi intatti e la purezza delle pietre del nostro paesaggio maremmano. Un vino intimo e personale, pensato per una lunga vita, mirando a unire profondità ed eleganza.

Blend di Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Matura in barriques e tonneaux di rovere francese per 18 mesi, nuovi per il 70%. Seguono almeno due anni di affinamento in bottiglia prima di uscire dalla cantina.

I.g.t. Toscana

Monteti depicts the intact Maremma woods and the pristine beauty of our stones. An intimate and personal wine, conceived for a long life, pointing at the union of profoundness and elegance.

Blend of Petit Verdot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. It matures for 18 months in French oak barriques and tonneaux, 70% of which are new. Two years minimum of bottle ageing before being released onto the market.



Caburnio

I.g.t. Toscana

Il Caburnio rispecchia la solarità e le fragranze mediterranee delle nostre colline. Un vino di immediata piacevolezza, che combina il carattere del territorio con una bella freschezza e una sontuosa bevibilità.

Blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Alicante Bouschet. Matura per 12 mesi metà in acciaio e metà in barriques e tonneaux di rovere francese, nuovi per il 30%. Segue un anno almeno di affinamento in bottiglia prima di uscire dalla cantina.

I.g.t. Toscana

Caburnio reflects the radiance and the Mediterranean fragrances of our slopes. An immediate wine, combining the character of the terroir with a beautiful freshness and a sumptuous drinkability.

Blend of Cabernet Sauvignon, Merlot and Alicante Bouschet. It matures for 12 months, part in steel and part in French oak barriques and tonneaux, 30% of which are new. One year minimum of bottle ageing before being released onto the market.



TM

Rosé

I.g.t. Toscana

È il nostro delicato e fresco omaggio al vicino mare. Un vino raffinato, dal luminoso colore rosa pallido e dai seducenti aromi di frutta estiva e agrumi.

Blend di Merlot, Cabernet Franc e Mourvèdre. Vendemmia manuale anticipata, soffice pressatura, fermentazione in acciaio a basse temperature, stabilizzazione tartarica a freddo prima di andare in bottiglia.

I.g.t. Toscana

Our delicate and fresh homage to the nearby sea. A fine wine with a luminous pale onion-skin colour and seductive aromas of summer fruits and citruses. Blend of Merlot, Cabernet Franc and Mourvèdre. Early manual harvesting, soft pressing, low temperature fermentation in stainless steel vats and cold tartaric stabilization before bottling.





VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA

Sostenibilità

Nel 2016 siamo entrati nel programma del Ministero dell'Ambiente "V.I.V.A. La Sostenibilità del Vino". Nel gennaio del 2017, dopo un anno di raccolta di documenti, che vanno dalla quantità di acqua usata per l'irrigazione ai metri di scotch impiegato per chiudere i cartoni, abbiamo ottenuto il calcolo della nostra impronta idrica e carbonica, e, in base a questo, la certificazione di Azienda Sostenibile. Da allora, ogni due anni veniamo sottoposti a questo stesso esame.

Il programma V.I.V.A. non fotografa solo lo stato delle cose, ma fornisce delle linee guida per un miglioramento continuo delle pratiche attuate, con lo scopo di ridurre le impronte calcolate.

È stato per noi un approdo naturale, la conferma della nostra filosofia sia nel lavoro in campo che nella parte industriale di cantina. Crediamo fermamente che la ricerca della qualità debba unirsi ai valori di sostenibilità ambientale e di responsabilità sociale. Il lavoro di oggi è un legato per il futuro.

Nel sito del programma V.I.V.A. il consumatore può accedere direttamente ai parametri di sostenibilità dell'azienda.

www.viticulturasostenibile.org

Sustainability

In 2016 we entered the Ministry for the Environment's program "V.I.V.A. The Sustainability of Wine". In January 2017, after a year of collecting documents ranging from the amount of water used for irrigation to the meters of tape used to close the wine cases, we arrived at our water and carbon footprint calculation and, based on this, we were awarded the Sustainable Estate Certification. Since then, every other year we are subjected to the same examination.

The V.I.V.A. program does not just photograph the state of things, but provides guidelines for continuous improvement of the practices carried out, with the aim of reducing the calculated footprints.

It was a natural landing for us, confirmation of our philosophy both in the work in the field and in the industrial part of the cellar. We firmly believe that the search for quality must be united with environmental sustainability values and social responsibility. Today's work is a legacy for the future.

Through the V.I.V.A. website the consumer has direct access to the sustainability parameters of the estate.

www.viticulturasostenibile.org

