

FATTORIA MONTELLORI

Via Pistoiese, 1 - 50054 Fucecchio FI - Tel. 0571 260641

Fax 0571 242625 - www.fattoriamoncellori.it - info@fattoriamoncellori.it

Anno di fondazione: 1895 - **Proprietà:** Alessandro Nieri - **Fa il vino:** Alessandro Nieri

Bottiglie prodotte: 300.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 55 + 1 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Barbara Pansa (335 7144304)

Come arrivarci: dalla A11 Firenze-Mare uscire ad Altopascio e proseguire verso Fucecchio

Ristorante: in azienda.

La famiglia Nieri di Fucecchio imbottiglia e distribuisce vino da oltre cento anni. I nuovi vigneti sono stati tutti impiantati con una media di 5000 ceppi per ettaro, così da ridurre le rese per pianta e aumentare la qualità dell'uva. I terreni di proprietà sono dislocati in diverse microaree della provincia di Firenze e si differenziano per terroir, microclima, esposizione ed altitudine. Molto interessante il Salamartano e netto salto di qualità per il Metodo Classico Pas Dosé, migliorato notevolmente per qualità e piacevolezza.

SALAMARTANO 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 65%, Cabernet Franc 25%, Merlot 10% - **Gr.** 14,5% - **€** 28 - **Bottiglie:** 7.000 - Bagliori granato. Conquista con suadenti percezioni di frutta matura, carruba, mirto e vaniglia. Pieno alla beva, di ottimo equilibrio e corpo. Caldo. Resta un anno in barrique. Arrosto di selvaggina.

BIANCO DELL'EMPOLESE VIN SANTO 2004



Tipologia: Bianco Dolce Doc - **Uve:** Trebbiano 100% - **Gr.** 15% - **€** 15 - **Bottiglie:** 4.000 - Ambrato brillante. La noce spicca su sentori di frutta secca; a seguire note di vernice, miele, frutta gialla in confettura e zafferano. Dolce in bocca, perfetto per freschezza e persistenza. 5 anni in caratelli toscani. Fichi secchi ripieni di mandorle.

DICATUM 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14% - **€** 21 - **Bottiglie:** 7.000 - Granato. Profumi di mora, ciliegia e cassis; di pari intensità spezie nere, cioccolato e toni mentolati. Tannino vigoroso e ben integrato al corpo, di piacevole acidità finale. Un anno in botte grande. Stufato di manzo.

MONTELLORI BRUT PAS DOSÉ 2007



- Chardonnay 100% - **€** 15,50
Perlage fitto e continuo. Susina, pesca, camomilla, platano e una bella fragranza di crosta di pane. Elegante e garbato al sorso, con ottimo equilibrio tra morbidezza e sapidità. 40 mesi sui lieviti. Salmone al forno.

MORO 2008



- Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 10%
€ 10 - Rubino scuro. Sentori di ciliegia matura, ginepro, chiodi di garofano e note vegetali. Snello e agile in bocca, morbido e di adeguata tannicità. In barrique per un anno. Polpettone.

CHIANTI SUPERIORE CASELLE 2009



- Sangiovese 90%, Syrah 10% - **€** 8,50
Rosso rubino. Visciola, liquirizia e cacao. Tannico e saporito, chiude caldo e minerale. Un anno di botte grande. Pasta al forno.

MANDORLO 2010



- Chardonnay 50%, Viognier 25%, Sauvignon 25%

€ 7,50 - Paglierino. Frutta gialla e mandorla tostata. Fresco. Acciaio. Seppie ripiene.

CHIANTI 2009



- Sangiovese 100% - **€** 7,50 - Rubino. Profumi di visciola,

prugna e violetta, rabarbaro e china. Tannico, fresco e fruttato nel finale. In cemento vetrificato. Coniglio al rosmarino.

SANT'AMATO 2010



- Sauvignon 100% - **€** 11,50 - Cedro, pesca e foglia

di pomodoro. Sapido. Inox. Fiori di zucca fritti.