IDEE DA BERE
a cura di Fabio Codini

Presente, passato e futuro di una famiglia fortemente legata alla propria storia e territorio

Un'azienda vinicola della Valpolicella che produce Amarone e vini di alta qualità, espressione di un territorio ricco e variegato

La **famiglia Righetti**, guidata oggi dai fratelli **Gianluigi** e **Giannantonio Righetti**, da cinque generazioni si dedica alla creazione e alla cura di questo importante patrimonio, ha scelto come nome per la **Cantina** l'appellativo con cui la famiglia era conosciuta più di un secolo fa nel territorio: **Monteci**. Una vera e propria dichiarazione di intenti di come la propria storia familiare e aziendale siano visceralmente e inscindibilmente legate alla terra in cui si sono radicati.

TRADIZIONE, TERRITORIO E INNOVAZIONE

Un'avventura che ha il suo esordio nel 1925 per opera del trisavolo **Leone Righetti** che, guardando questa terra, l'ha immaginata diversa, ricca di vigneti, e dove ha deciso di fondare la propria azienda agricola, con una capacità di visione e di lungimiranza rare e con un pizzico di audace follia, caratteristiche che hanno contraddistinto allora e che contraddistinguono ancora oggi le scelte di Monteci. Oggi **Monteci** possiede e gestisce un patrimonio notevole che conta circa 250 ettari totali di vigneto di cui 70 ettari di vigneto nella zona storica di **Valpolicella Classica** per la produzione dei rinomati vini rossi quali **Amarone** e **Ripasso**, e 45 ettari di vigneto nella **Lugana** per la coltivazione delle uve atte alla produzione dell'omonimo vino bianco. I vigneti si trovano a diverse altitudini e offrono raccolti con differenti caratteristiche organolettiche consentendo alla **Cantina** di avere una notevole varietà produttiva.

L'alta qualità è perseguita in ogni fase produttiva in cui saper fare storico e innovazioni si integrano armonicamente nel rispetto dei tempi che la natura impone; l'antica tecnica dell'appassimento delle uve e di lavorazione dei mosti viene esaltata con strumenti di vinificazione all'avanguardia.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC BIOLOGICO

Si distingue per il colore rosso intenso, i profumi di frutta rossa e spezie e il gusto pieno ed equilibrato. Ha ottenuto 94 punti da Luca Maroni e medaglie d'argento a SMV Canada e Mundus Vini.

LA QUALITÀ COME SCELTA QUOTIDIANA

La filosofia di **Monteci** si fonda su due punti cardine: da un lato la ricerca di una produzione di uve di eccellente qualità data da una gestione ottimale dei vigneti e dalla rigorosa selezione dei frutti, e dall'altro l'organizzazione della cantina, in cui le botti in rovere francese vengono scelte in base alle caratteristiche che si vogliono

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MONTECI

Al calice si presenta rosso rubino con riflessi granati, con note di spezie, confettura di ciliegie e frutti rossi. Intenso e vellutato, è ideale con selvaggina, brasati, formaggi stagionati e risotto all'Amarone.

IL LUGANA DOC BIOLOGICO DI MONTECI

Affinato in acciaio e in bottiglia, si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fresco, morbido e strutturato, offre profumi di fiori bianchi, agrumi ed erbe aromatiche, con eleganti note minerali. È espressione della viticoltura biologica.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CASENOVE BIANCO VENETO IGT MONTECI
È un vino fresco e leggero al naso esprime profumi di frutta bianca e tropicale con delicate note floreali. Ideale per aperitivi e momenti conviviali. Nasce da una viticoltura attenta alla biodiversità e alla sostenibilità.

conferire al vino in un'atmosfera di silenziosa solennità. Il contatto con il legno sprigiona sapori di caramello, noci, liquirizia e aromi come spezie, vaniglia e caffè. Una ricerca a cui lavora il gruppo tecnico che è formato da 5 enologi esperti, tra cui **Francesco Righetti** e **Stefano Righetti**, che si dedicano alla cura di ogni fase produttiva, segno di una visione giovane e contemporanea che si propone di valorizzare i prodotti del proprio territorio in tutte le sue fasi per far vivere al consumatore un rituale antico in una dimensione contemporanea.

LA SOSTENIBILITÀ SECONDO MONTECI

L'attenzione di **Monteci** per il territorio nasce dall'amore per la propria terra e dalla consapevolezza che un nuovo modo di concepire la vigna sia alla base del vino del futuro. Per questo l'azienda ha realizzato una mappatura digitale dei terreni, che consente di monitorare lo stato delle piante e del suolo e di intervenire, anche con l'irrigazione, solo quando necessario. Tra le prime realtà a intraprendere questa trasformazione, **Monteci** ha avviato nel 2015 un percorso di conversione biologica dei propri vigneti, concluso nel 2018. Un attento studio della zonazione e dei microclimi, insieme all'analisi dettagliata di ogni appezzamento, permette oggi interventi mirati e una significativa riduzione degli sprechi.

Ripasso DOC,
Amarone DOCG,
Pinot Grigio DOC,
Lugana DOC
} **i più venduti**

LA NATURA AL CENTRO DI OGNI SCELTA

Le viti vengono coltivate favorendo la naturale autoregolazione dei vigneti: siepi e fiori ospitano insetti utili, mentre specifiche piante erbacee contribuiscono a migliorare e ripulire il terreno. Si crea così un ecosistema capace di contrastare naturalmente malattie e parassiti e di rendere il suolo più fertile. Vengono utilizzati concimi naturali, come l'humus vegetale, mentre nei processi di chiarificazione e nelle tecnologie di cantina non si impiegano sostanze di origine animale. La sede di **Pescantina** è il cuore della produzione, con una cantina tecnologicamente avanzata per il controllo dei processi di vinificazione e affinamento. I vini più pregiati maturano in legni di rovere certificati **PEFC**, in un equilibrio costante tra innovazione e tradizione artigianale. Anche le etichette raccontano la biodiversità del territorio, mentre **Villa San Pietro Winery,** nel cuore della Valpolicella, rappresenta il luogo dedicato alla ricerca enologica, al design e all'autenticità, nel segno di una produzione biologica e sostenibile.

BELLEBOLLE ROSÉ
GARDA DOC BRUT DI MONTECI
È uno spumante fresco ed elegante dal colore rosa tenue, offre profumi floreali e note di fragola, lampone e melograno. Fresco, minerale e vivace, è perfetto come aperitivo e si abbina a crudi di pesce, carni bianche, formaggi freschi e piatti vegetariani.

1999 Amarone, il primo vino di Monteci
300.000 bottiglie prodotte
21 referenze

I vini di Monteci vengono distribuiti in selezionate enoteche e nell'alta ristorazione in Italia a all'estero.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato