


di VINO

newsletter n. 1 - 2016

 **MUREDDU
SUGHERI**
TAPPI DI RANGO DAL 1938

stampato su carta
riciclata 100 %


**NOVITA'
2016**

MUREDDU **IGEA**
NEUTRAL CORK

**ZERØ
OFF FLAVOURS**

SCOPRIMI a pag. 3...



In evidenza...



MONTEVERTINE

Dialogo con **MARTINO MANETTI** proprietario della rinomata cantina toscana **MONTEVERTINE**. Suo il sangiovese fuoriclasse "Le pergole torte", assoluta icona del vino italiano nel mondo.

LEGGI L'ARTICOLO a pag.4...

VISITA IL NUOVO SITO

muredusugheri.com

IL CONTROLLO GASCROMATOGRAFICO

COSA E'

La gascromatografia a spettrometria di massa, indicata con la sigla GC-MS (dall'inglese gas chromatography-mass spectrometry) è una tecnica avanzata utilizzata in chimica analitica basata sull'utilizzo di un gascromatografo accoppiato a uno spettrometro di massa opportunamente adattati nella loro compatibilità al fine di individuare e quantificare, tramite un sistema di raccolta ed analisi dei dati, le sostanze organiche presenti nel campione analizzato. Mureddu Sugheri utilizza nello specifico un triploquadrupolo di ultima generazione Agilent 7000 per la determinazione di alcune molecole eventualmente presenti nel tappo.

7.375

ANALISI
GASCROMATOGRAFICHE

nell'anno 2015

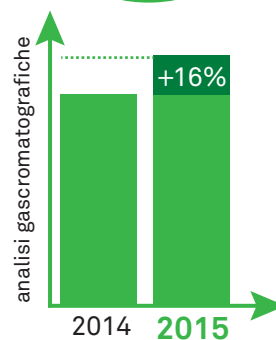
COME FUNZIONA

La provetta, contenente il vino oggetto di analisi, è prelevata dal campionatore automatico ed inserita in un fornetto dove è previsto il suo stazionamento. Tramite un apposito ago viene iniettata la fibra nella provetta e le sostanze assorbite da essa sono inserite nell'iniettore che consente l'ingresso nello spettrometro di massa. Questo, composto da una camera di ionizzazione, da un analizzatore di masse a quadrupolo e da un rivelatore di ioni è tenuto sotto alto vuoto mediante pompe a diffusione supportate da pompe molecolari. Nella configurazione strumentale composta da tre quadrupoli in serie il primo ed il terzo agiscono da filtri di massa, mentre il quadrupolo centrale, riempito con un gas inerte (azoto o argon), funziona come cella di collisione che mantiene focalizzati gli ioni generati dalla rottura della molecola genitore. Questo processo, associato all'elaborazione dati di un potente computer, consente di visualizzare un grafico che esprime il quantitativo esatto delle molecole presenti nel campione analizzato.

... @ MUREDDU SUGHERI

Attuiamo il controllo gascromatografico come supporto scientifico agli esiti organolettici su merce grezza o semilavorata in ingresso ed sui tappi in uscita dalla sede di Nerviano al fine di garantire la qualità dei vostri tappi di sughero. Valutiamo dunque l'eventuale presenza, nel liquido di macerazione, delle seguenti sostanze: T.C.A., T.B.A., Pirazine, Geosmine e Guaiacolo.

+16%
rispetto
all'anno 2014



“Scegli il Sughero...
Custodisci il
Mediterraneo!”

Pirazine

Geosmine

Guaiacolo

ZERO O SOTTO LA SOGLIA PERCETTIVA

T.C.A.



MAX 5 (±2) TAPPI SU 1.000

mureddusugheri.com/igea

ADV L'Enologo

L'Enologo

Corriere Vinicolo 2016

IL CORRIERE VINICOLO



MUREDDU

IGEA



TRATTAMENTO IGEA



TEST ORGANOLETTICO
raddoppiato 800 PZ
e GASCROMATOGRAFICO

Le migliori selezioni dei
nostri sugheri naturali
ora disponibili nella versione...

IGEA
NEUTRAL CORK



MUREDDU

IGEA

GRAN CRU



TRATTAMENTO IGEA



TEST ORGANOLETTICO
raddoppiato 800 PZ
e GASCROMATOGRAFICO

+



SELEZIONE PONDERALE
a richiesta inclusa



DOPPIA
SELEZIONE MANUALE

MONTEVERTINE, SANGIOVETO FUORICLASSE

Tutto nacque nel 1967 quando l'industriale Sergio Manetti decise che quella magnifica tenuta a Radda in Chianti avrebbe dovuto essere la casa delle vacanze di famiglia. A Montevervine vennero subito piantati due ettari di vigneto e dal grande successo della prima annata (1971) l'azienda, ormai divenuta il primario interesse di famiglia, non ha mai smesso di crescere qualitativamente nel tempo. Dalla sua scomparsa nell'anno duemila è il figlio Martino Manetti a dirigere la tenuta famosa nel mondo per l'eccellenza dei suoi vini. Primo fra tutti l'iconico "Le Pergole Torte".

Su quali basi posa il successo dei vostri vini?

Se lei mi passa il termine direi che il vero pilastro aziendale sia l'onestà produttiva. Questa è la filosofia di Montevervine come produttori vinicoli e ancor di più come rappresentanti della tipicità chiantigiana. Crediamo di dover rispettare l'identità della nostra terra e nella scelta di non inseguire le mode vinicole offriamo prodotti che abbiano grande fedeltà di gusto.

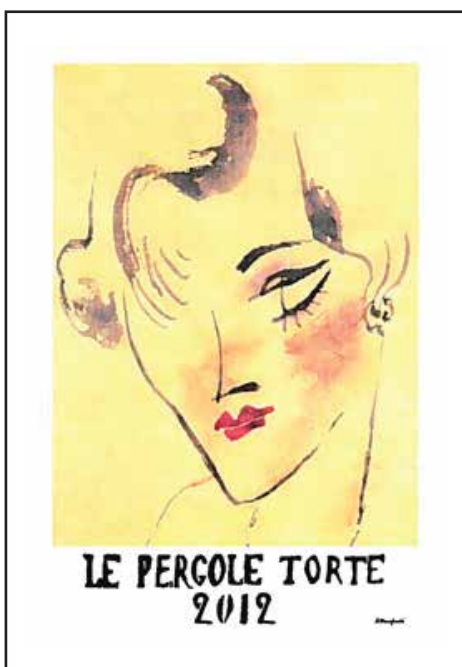
Dunque massima riconoscibilità per il vostro cliente..

Esattamente, l'unica variabile che condiziona l'esperienza di assaggio è la naturale differenza dell'andamento dell'annata e niente più, da ormai quarantaquattro anni. Sangioveto, colorino e canaiolo sono le varietà autoctone del nostro territorio e le uniche presenti nei nostri vigneti e dunque nelle nostre etichette. Lavoriamo da sempre in regime biologico in cantina mentre dal 2009 lo siamo anche nelle vigne.

Rame e zolfo e il meno possibile. *Pian del Ciampolo*, prodotto con sangiovese al 90%, canaiolo e colorino, viene affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia mentre *Montevervine*, prodotto dalle stesse tre uve è affinato in botte di rovere di Slavonia per un periodo più lungo: 24 mesi. Dai vigneti più vecchi della tenuta



MONTEVERTINE



solo i migliori grappoli di Sangioveto diverranno - dopo 18 mesi in botte di rovere di Slavonia, circa 6 mesi in barriques Allier e 6 in bottiglia - l'etichetta di punta dell'azienda: il famosissimo *Le Pergole Torte*.

La magia di questo vino nasce prima del suo assaggio...

Dal 1982 ogni annata riporta in etichetta un volto di donna sempre diverso ritratta a mezzo busto disegnata espressamente per il nostro vino da Alberto Manfredi. Fu grande amico di

mio padre e soprattutto raffinato pittore, illustratore e docente di tecnica dell'incisione a Firenze. L'etichetta garantisco che si rinnoverà così ancora a lungo. Tipicità, identità e tradizione chiantigiana i valori fondanti alla base della produzione delle tre etichette di Montevervine con il paradosso di esserne fuori da ogni Denominazione di Origine Controllata. L'azienda fu infatti la prima ad uscire dalla allora D.O.C. Chianti Classico per non essere costretta (come era richiesto dal disciplinare) a produrre vini con l'apporto di uve a bacca bianca e dal 1982 tutte le bottiglie sono dei "vini da tavola I.G.T." di indiscutibile successo e perfettamente espressive del gusto e dei sapori più autentici della splendida terra toscana.

Lei sceglie il sughero per sigillare i suoi vini. Perché?

Credo che non esista una chiusura che meglio del sughero naturale mono pezzo di qualità sia capace di "non far morire il vino". Mi riferisco alla naturale capacità microossigenazione del sughero che consente ai nostri vini di essere attesi e consumati anche oltre i vent'anni dalla loro uscita. Personalmente è anche una questione di gradimento estetico, di rispetto della tradizione e del concetto di naturalità.

Siamo lieti di essere, da oltre dieci anni, fornitori dell'azienda Montevervine e rinnoviamo il nostro impegno nei confronti della Qualità sigillando l'annata 2013 di Le Pergole Torte con i tappi naturali mono pezzo della linea MUREDDU IGEA Neutral Cork.