



MONTEVERRO

VINO:	Monteverro
ANNATA:	2008
ASSEMBLAGGIO:	60% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	rosso scuro intenso con riflessi rubino
AL NASO:	frutta nera intensa e complessa, mirtillo e ribes nero con note di rosmarino, ciliegia scura, liquirizia e tabacco
AL PALATO:	complesso e strutturato con tannini ben integrati, mirtillo vellutato e more, toni finali di ribes nero fresco e prugna

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	ogni parcella è vinificata separatamente fermentazione in inox e barrique fermentazione naturale procedura a gravitazione 100% follatura manuale
AFFINAMENTO:	in barrique di rovere francese per 24 mesi con 70% di barrique nuove
IMBOTTIGLIAMENTO:	nessuna chiarifica né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	manuale, data di raccolta adattata ad ogni sezione di parcella
RESA:	35 hl/ha

NOTE SULL' ANNATA

La stagione invernale è stata relativamente mite e questo fattore ha anticipato il germogliamento di svariati giorni (25 marzo per il Merlot e il Cabernet Franc, 2 aprile per il Petit Verdot e Cabernet Sauvignon). La primavera si è rivelata particolarmente piovosa al momento della fioritura, causando una riduzione naturale della resa. La stagione si è poi stabilizzata su temperature miti e l'estate è stata prevalentemente soleggiata, con picchi di temperature nei mesi di luglio e agosto. La vendemmia ha avuto inizio con il Merlot il 10 di settembre sotto un cielo soleggiato ed è stata interrotta per piogge il 18, evento che ha ritardato la maturazione delle varietà rosse. Finita la vendemmia del Merlot, abbiamo iniziato la raccolta del Cabernet verso la fine di settembre; le ultime parcella di Cabernet Sauvignon sono state selezionate il 23 ottobre.

www.monteverro.com

