



MONTEVERRO

VINO:	Tinata
ANNATA:	2008
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	ciliegia scura intensa con sfumature porpora
AL NASO:	esplosione di lavanda appena tagliata, mirtilli, selvaggina, ribes nero, tulipani, ciliegia nera, cioccolato e legno di cedro
AL PALATO:	attacco intenso e vellutato, mirtilli, ribes nero e pane tostato, bilanciati da ciliegia rossa che indugia in petali di rosa

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 20 mesi con 50% di barrique nuove
IMBOTTIGLIAMENTO:	nessuna chiarifica né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha orientati nord/sud
VENDEMMIA:	manuale, data di raccolta adattata ad ogni sezione di parcella
RESA:	45 hl/ha



NOTE SULL' ANNATA

La stagione invernale è stata relativamente mite e questo fattore ha anticipato il germogliamento di svariati giorni (intorno al 23 marzo per la Grenache e il 5 aprile per il Syrah). 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 Syrah l'8 di settembre sotto un cielo soleggiato ed è stata interrotta per piogge il 18. Il Grenache è stato raccolto dieci giorni dopo la pioggia.