



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

ANNATA:	2012
ASSEMBLAGGIO:	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	7.127 Bottiglie – 626 Magnum – 297 Doppi Magnum – 100 Imperiali – 5 Salmanazar

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Inchiostro nero con tocchi di mirtillo rosso sull'unghia.
AL NASO:	Magnifica complessità olfattiva con cassis, mora, cedro, cannella, sapone di Marsiglia, olive, tartufo nero, cacao e scorza di legno.
AL PALATO:	Attacco denso che evolve in un palato strutturato e concentrato di frutta scura controbilanciata da una bella acidità di lampone, mora e noccioli di ciliegia.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente, fermentazione in inox e barrique, fermentazioni naturali, procedura 100% a caduta, follatura manuale
AFFINAMENTO:	24 mesi in barrique di rovere francese con 80% di legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7.575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	30 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Le piogge invernali sono solitamente molto importanti per ricostituire le riserve d'acqua, ma l'inverno 2011/2012 è stato uno dei più secchi nella storia di Monteverro. La Toscana ha visto meno di 250 mm di pioggia tra ottobre 2011 e marzo 2012, quando normalmente la media si attesta sui 600 mm. Questa particolare siccità ha permesso al terreno di riscaldarsi più facilmente e di anticipare quindi la gemmazione intorno al 28 marzo; inoltre ha ridotto la resa della vite che ha prodotto grappoli con acini più piccoli del solito. Le temperature primaverili sono state più fredde della media abituale, e questo fattore ha consentito alla vite di limitare l'evaporazione e la traspirazione. L'estate si è rivelata in linea con la primavera con piogge ridotte e temperature miti: tali condizioni e una resa minore hanno accelerato il processo di maturazione e creato un grande equilibrio tra acidità e frutta. Il Merlot è stato vendemmiato dal 21 al 30 agosto. Il 2 e 4 settembre abbiamo registrato 50 mm di pioggia che hanno contribuito ad ammorbidire i tannini del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot non ancora vendemmiati: forse non tutti i mali vengono per nuocere.

