



**MONTEVERRO**

*Toscana*

## TERRA DI MONTEVERRO

---

<b>JAHRGANG:</b>	2012
<b>REBSORTEN:</b>	50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Cabernet Franc, 15 % Merlot, 5 % Petit Verdot
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Tiefdunkles Rubinrot mit Nuancen von zerdrückten Erdbeeren am Rand.
<b>NASE:</b>	Schöne Balance aus Gewürzaromen von Earl Grey und Estragon, dazu Anklänge von dunklen Beerenfrüchten wie Kirsche und schwarze Johannisbeere sowie Kreide, After Eight, Lakritze und sonnengetrocknete Tomaten.
<b>GAUMEN:</b>	Weiche Eingangsnote, die sich auf strukturierten Tanninen mit frischen reifen Früchten wie Brombeere entwickeln. Im Abgang frische Kräuternote.

### WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen, 100 % Gravitation, „Punch downs“ per Hand
<b>AUSBAU:</b>	20 Monate in französischen Eichenbarriques mit 60 % neuem Holz
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Keine Schönung, keine Filtration

### WEINBERG

<b>BODEN:</b>	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
<b>PFLANZDICHTHE:</b>	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
<b>ERNTE:</b>	Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
<b>ERTRAG:</b>	40 hl/ha

### JAHRGANGSKOMMENTARE

Der Regen im Winter ist sehr wichtig um die Wasserreserven aufzufüllen – dieses Jahr war jedoch für Monteverro der bisher trockenste Winter. In der Toscana regnete es zwischen Oktober 2011 und März 2012 weniger als 250 mm (die durchschnittliche Regenmenge liegt bei circa 600 mm). Der trockene Boden erwärmte sich schneller und die Blüte fand relativ früh um den 28. März statt. Wenig Niederschläge im Frühjahr führten zu weniger und kleineren Beeren; auch die Durchschnittstemperatur war niedriger, so dass die Reben weniger Wasser über die Blätter verdunsteten. Im Sommer regnete es kaum, die Temperaturen waren gemäßigt. Ein relativ schneller Reifungsprozess brachte eine schöne Balance zwischen Säure und Frucht mit sich. Den Merlot ernteten wir zwischen dem 21. und 30. August. 50 mm Regen am 2. und 4. September ließ die Tannine von Cabernet Sauvignon und Petit Verdot sehr weich werden – ein Glück im Unglück!

[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)

