



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

JAHRGANG:	2012
REBSORTEN:	70% Syrah, 30% Grenache
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	6.770 Normalflaschen – 528 Magnums – 300 Doppelmagnums – 50 5l-Flaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefes dunkles Rubinrot mit Nuancen von Granat am Rand.
NASE:	Schöne Gewürzaromen wie Rosmarin und Kampfer, dazu Anklänge von Zedernholz, Milkschokolade, Kirsche, Flieder, Geranie und Rose.
GAUMEN:	Samtige und weiche Eingangsnote, die sich zu einer schönen Säurestruktur und Aromen von Kirsche, Himbeere und Blaubeere entwickeln.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Kleinste Lots werden separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen, 100% Gravitation, „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	70% der Produktion lagert für 16 Monate in französischen Eichenbarriques (davon ist 40% neues Holz); 30% reift im Beton-Ei
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	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 250mm (die durchschnittliche Regenmenge liegt bei circa 600mm). 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. Zum ersten Mal in der Geschichte von Monteverro wurden die Syrah- und Grenache-Trauben gleichzeitig zwischen dem 23. und 30. August gelesen.

www.monteverro.com

