



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2012
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	6.770 bottiglie – 528 Magnum – 300 Doppio Magnum – 50 bottiglie da 5l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rubino intenso e rosso granato sull'unghia.
AL NASO:	Splendido naso di erbe aromatiche e rosmarino, note balsamiche con accenni di cedro, cioccolato al latte, ciliegie, lillà, geranio e rosa
AL PALATO:	Attacco morbido con palato vellutato supportato da una bella acidità e aromi di ciliegia, lampone e mirtillo.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente, fermentazione in inox e barrique, fermentazioni naturali, procedura 100% a caduta, follatura manuale
AFFINAMENTO:	70% della produzione in barrique di rovere francese per 16 mesi con 40% di legno nuovo, il restante 30% in vasca in cemento a forma di uovo
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:	40 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. Per la prima volta a Monteverro, Syrah e Grenache sono stati vendemmciati contemporaneamente dal 23 al 30 di agosto.

