



MONTEVERRO
Toscana

MONTEVERRO

JAHRGANG:	2013
REBSORTEN:	40 % Cabernet Franc, 35 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	17.640 Normalflaschen – 627 Magnums – 240 Doppelmagnums – 100 Imperialflaschen – 10 Salmanazarflaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefdunkles Rubinrot mit etwas Lila.
NASE:	Schöne eingebundene Nase, die Früchte von schwarzer Johannisbeere, dunkler Kirsche, Blaubeere und zerstoßenen Erdbeeren zeigt. Dazu Lebkuchen.
GAUMEN:	Ausgewogener Eingang mit dunklen, reifen Früchten, die sich auf einer präsenten und sanften Tanninstruktur entwickeln. Dazu Kirsch-Schokolade.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen, 100 % Gravitation, „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80 % neuem Holz
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:	30 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Im November 2012 hatten wir innerhalb von 48 Stunden 400 mm Niederschlag – ein sehr außergewöhnliches Ereignis! Leider kann der Boden jedoch nicht mehr Wasser aufnehmen als die Wasserreservoirs zulassen – dennoch zeigt dies, wie rau das mediterrane Klima mit langen Trockenphasen und schweren Stürmen sein kann. Glücklicherweise hatten wir keinen Schaden im Weinberg, die Böden wurden ausreichend mit Schnittmaterial bedeckt und waren locker genug, um Erosionen zu vermeiden.

Die totale Niederschlagsmenge im Winter belief sich auf 1200 mm bis zum Austrieb, alle Wasserreserven waren noch vor der Wachstumsphase aufgefüllt. Die restliche Saison verlief ruhiger mit nur 150 mm Niederschlag von April bis Oktober. Wir hatten einen sehr gleichmäßigen Austrieb in der ersten Aprilhälfte und eine schöne Blüte in der zweiten Maihälfte. Die Traubenzahl war gering, was auf die zwei letzten, sehr trockenen Saisonen zurückzuführen ist. Auf Trockenheit reagieren die Pflanzen mit weniger Traubenproduktion.

Am 20. August hatten wir eine ideale Niederschlagsmenge von 35 mm, die die Reifung unterstützte: die perfekte Reife erhielt der Merlot zwischen dem 4. und 10. September, die drei anderen Traubensorten zwischen dem 20. September und 4. Oktober.

www.monteverro.com

