



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

JAHRGANG:	2013
REBSORTEN:	70 % Syrah, 30 % Grenache
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	6.557 Normalflaschen – 542 Magnums – 300 Doppelmagnums – 50 5l-Flaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefes dunkles Rubinrot mit Anklängen von Lila und Pink am Rand.
NASE:	Schöne ausdruckskräftige Noten von Cranberries, Melone und Kirsche mit Anklängen von wilden Blaubeeren und Tulpen.
GAUMEN:	Weiche aber runde Eingangsnote, die sich auf einer samtigen Palette und weichen Tanninstruktur entwickeln. Im Abgang Tomate, Kirsche, Boysenbeere und Tabak.

WEINBEREITUNG

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

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNT:	Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	40 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 Traubenanzahl 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 (Mitte September) unterstützte. Wir lasen den Syrah vom 6.–15. September, den Grenache vom 12.–16. September.

www.monteverro.com

