



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

ANNATA:	2013
ASSEMBLAGGIO:	40 % Cabernet Franc, 35 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	17640 Bottiglie – 627 Magnum – 240 Doppi Magnum – 100 Imperiali – 10 Salmanazars

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rubino scuro intenso e impenetrabile con tocchi di porpora.
AL NASO:	Splendido naso di ribes nero, ciliegia scura, mirtilli, fragole macerate con finale speziato.
AL PALATO:	Attacco equilibrato con tocchi di frutta scura matura, cassis, su trama tannica granulare e sentori di ciliegie al cioccolato.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique, fermentazioni naturali Procedura 100% a caduta, follatura manuale
AFFINAMENTO:	24 mesi in barrique di rovere francese con 80% di legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	30 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Nel novembre 2012 abbiamo avuto un evento atmosferico eccezionale, con più di 400 mm di pioggia caduti in sole 48 ore: queste precipitazioni così abbondanti tuttavia non giovano alle riserve idriche del terreno, che non riesce ad assorbirle, ma mostrano quanto può essere aspro il clima nell'area del Mediterraneo, con lunghi periodi di siccità alternati a violenti nubifragi. Fortunatamente ciò non ha causato danni ai vigneti: il suolo era adeguatamente ricoperto dalle colture e abbastanza poroso da limitare l'erosione. Infine, con 1200 mm di portata totale delle precipitazioni fino alla gemmazione, le riserve idriche sono state colmate prima del periodo vegetativo. Il resto della stagione è stato più sereno, con solo 150 mm di pioggia da aprile a ottobre. La gemmazione è stata uniforme (nella prima metà di aprile) come anche la fioritura (seconda metà di maggio) ma con una quantità di grappoli non abbondante: la produzione contenuta di grappoli è la naturale reazione delle piante alla spiccata siccità delle due stagioni precedenti. L'estate è arrivata lentamente e abbiamo avuto solo dieci giorni di calura intensa all'inizio di agosto, condizione che ha favorito un'inviatura ottimale.

Il 20 agosto una precipitazione di 35 mm di pioggia ha favorito in maniera decisiva la maturazione che si è conclusa tra il 4 e il 10 settembre per il Merlot e tra il 20 settembre e il 4 ottobre per gli altri tre vitigni.

www.monteverro.com

