



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

ANNATA:	2013
ASSEMBLAGGIO:	50% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso ciliegia con rosso Ferrari sull'unghia.
AL NASO:	Bella espressione di frutta rossa, lampone, ciliegia con note di pomodorini secchi, roastbeef e finale di frutta scura, ribes nero, pino alpino.
AL PALATO:	Esplosione di frutta fresca su trama tannica strutturata con sentori di erbe aromatiche e dragoncello, bel finale di carambola.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazioni naturali Procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	20 mesi in barrique di rovere francese con 60% 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:	40 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

