



# MONTEVERRO

*Toscana*

## TINATA

<b>ANNATA:</b>	2013
<b>ASSEMBLAGGIO:</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>DENOMINAZIONE:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGIONE:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUZIONE:</b>	6557 bottiglie – 542 Magnum – 300 Doppie Magnum – 50 bottiglie da 5 l

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>COLORE:</b>	Rubino intenso e rosso porpora sull'ungia.
<b>AL NASO:</b>	Splendida espressione di cranberry, melone e ciliegia con note di mirtillo e tulipani.
<b>AL PALATO:</b>	Attacco morbido ma fresco, palato vellutato, bella trama tannica con aromi di pomodoro, ciliegia, frutti di bosco e tabacco.

### VINIFICAZIONE

<b>TECNICA ENOLOGICA:</b>	Ogni parcella è vinificata separatamente. Fermentazione in inox e barrique, fermentazioni naturali, procedura 100% a caduta, follatura manuale
<b>AFFINAMENTO:</b>	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
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	Nessuna chiarificazione, né filtrazione

### VIGNA

<b>SUOLO:</b>	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
<b>DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:</b>	7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
<b>RESA:</b>	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 un'ideale precipitazione di 35 mm di pioggia ha favorito in maniera decisiva la maturazione: il Syrah è stato vendemmiato dal 6 al 15 settembre ed il Grenache dal 12 al 16.

[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)

