



# MONTEVERRO

*Toscana*

## TINATA

---

<b>JAHRGANG:</b>	2014
<b>REBSORTEN</b>	70 % Syrah, 30 % Grenache
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	4.758 Normalflaschen – 489 Magnums – 180 Doppelmagnums – 50 5l-Flaschen

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Tiefes Kirschrot mit Anklängen von Cranberry- und Geranien-Rot am Rand.
<b>NASE:</b>	Schöne ausdruckskräftige Noten von Rosenblättern, Lavendel, Thymian mit etwas Pfeffer und Lagerfeuer, dazu Blaubeeren, Kapern und Tomatenstengel.
<b>GAUMEN:</b>	Frische Eingangsnoten, die sich auf Aromen von frisch geschnittenen roten Früchten entwickeln wie Himbeere und rote Kirsche. Im Abgang Sternfrucht und Ahornsirup.

### WEINBEREITUNG

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

### WEINBERG

<b>BODEN:</b>	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
<b>PFLANZDICHTHE:</b>	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
<b>ERNTE:</b>	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
<b>ERTRAG:</b>	40 hl/ha

### JAHRGANGSKOMMENTARE

Der Winter 2014 war ziemlich feucht (450 mm Niederschlag von November bis März). Das half den Reben ihre Wasserspeicher aufzufüllen und verlieh den Reben genügend Wasser für den Nährstofftransport. Die Wachstumsphase war sehr ähnlich zum Vorjahr, eine milde und ausgewogene Periode. Im Unterschied zum Vorjahr war das Wetter im Mai und Mitte Juni nun schöner, so dass wir eine beständige und ausbalancierte Blüte hatten.

Am 15. Juni (75 mm) und 29. Juli (110 mm) gab es zwei Niederschläge, die den Pflanzen in ihrer wichtigen Phase Wasser schenken und ihnen über die extremen Temperaturen im Juli hinweghalfen. Eine Folge daraus war auch eine schöne Größe der Beeren. Im August (Durchschnitt 24 °C) und September (Durchschnitt 21,5 °C) waren die Temperaturen ausgesprochen mild. Dieses „kühle“ Wetter bewahrte die Säurestruktur und half uns, die perfekte Balance zu finden. Die Lese fand vom 10. bis 22. September statt.

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

