



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| ANNATA: | 2010 |
| ASSEMBLAGGIO: | 45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Petit Verdot |
| DENOMINAZIONE: | IGT Toscana rosso |
| REGIONE: | Maremma, Toscana |
| PRODUZIONE: | 14.699 bottiglie – 646 Magnum – 300 Double magnum – 100 Imperial |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COLORE: | <i>Inchiostro nero con tonalità rubino sull'unghia e tocchi di violetto.</i> |
| AL NASO: | <i>Intrigante profondità di cedro, more, ribes nero, ciliegia, noce moscata, sottobosco, pepe nero, tabacco, controbilanciato da aromi freschi di finferli e tulipani.</i> |
| AL PALATO: | <i>Attacco vellutato di frutta matura, more, ciliegie, ribes nero su una struttura fitta di mirtillo e fragola.</i> |

VINIFICAZIONE

| | |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TECNICA ENOLOGICA: | <i>Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100% a caduta Follatura manuale</i> |
| AFFINAMENTO: | <i>24 mesi in barrique di rovere francese con 70% di legno nuovo</i> |
| IMBOTTIGLIAMENTO: | <i>Nessuna chiarificazione, né filtrazione</i> |

VIGNA

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| SUOLO: | <i>Argillo-calcareo con ciottoli erosi</i> |
| DENSITÀ DEGLI IMPIANTI: | <i>7.575 ceppi/ha con orientamento nord/sud</i> |
| VENDEMMIA: | <i>Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella</i> |
| RESA: | <i>40 hl/ha</i> |

NOTE SULL'ANNATA

Come per l'annata 2009 anche l'inverno del 2010 è stato molto piovoso. La primavera è arrivata tardi e la crescita vegetativa è stata più lenta rispetto al passato. La prima metà di maggio è stata piovosa, lasciando intravedere difficoltà di fioritura, ma la situazione meteorologica è migliorata in seguito. La siccità estiva è stata controbilanciata da un cielo relativamente coperto. Settembre è stato un mese fresco con temperature medie di circa 20° C. Gli eventi piovosi sono stati una rarità a fine stagione e questo ci ha permesso la totale libertà di decidere le date della vendemmia, sulla base della maturità ottimale dell'uva. Come di consuetudine, il Merlot è stato il primo ad essere vendemmiato (intorno al 10 di settembre), seguito dalle altre varietà agli inizi di ottobre; la vendemmia si è conclusa il 15 ottobre con le ultime parcelle di Cabernet Franc.

www.monteverro.com

