



**MONTEVERRO**

*Toscana*

## TINATA

---

<b>JAHRGANG:</b>	2010
<b>REBSORTEN:</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	9.944 Normalflaschen – 276 Magnums

## VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Tiefe Schwarzkirsche mit Anklängen von Violett am Rand.
<b>NASE:</b>	Schöne explosive Noten von Gewürzen wie Ingwer, Zimt, getrocknetem Koriander und Vanilleschote, abgerundet mit Fruchtaromen von Granatapfel, Kirsche und blumigen Nuancen wie Geranie, Lavendel und Rose.
<b>GAUMEN:</b>	Frischer Eingang mit Rosenzucker und Grafit; dazu Anklänge von Himbeere, Kirsche, frischer Pflaume und Cranberry. Im Nachklang Cassis-Noten.

## WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärung 100% Gravitation „Punch downs“ per Hand
<b>AUSBAU:</b>	16 Monate in französischen Eichenbarriques mit 40% neuem Holz und im Beton-Ei
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Keine Schöpfung, 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>	45 hl/ha

## JAHRGANGSKOMMENTARE

Wie im Jahr zuvor war der Winter von 2009/2010 regenreich. Die Frühlingwärme setzte spät ein, so dass das Pflanzenwachstum beträchtlich, aber langsamer als sonst ausfiel. Die erste Maihälfte war regnerisch, ohne dass dies die Pflanzenblüte beeinträchtigte. Die Trockenheit im Sommer war ausgewogen, da es relativ oft bewölkt war. Der September war auch ziemlich kühl mit durchschnittlichen Temperaturen von ca. 20° C. Im Frühherbst regnete es kaum, so dass ausschließlich die optimale Traubenreife den Lesezeitpunkt bestimmte. Wir lasen den Syrah im frühen September. Mit der Lese des Grenache warteten wir noch bis Ende September um eine perfekte Balance von Frucht, Säure und Reife der Tannine zu erhalten.

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

