



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2010
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	9.944 bottiglie – 276 Magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	<i>Ciliegia nera intensa con note violette sull'unghia.</i>
AL NASO:	<i>Esplosione di spezie, zenzero, cannella, coriandolo, bacca di vaniglia controbilanciato da melograno, ciliegia e note floreali di geranio, lavanda e rosa.</i>
AL PALATO:	<i>Attacco fresco di rosa e grafite con tocchi di lampone, ciliegia, prugna e cranberry con tocco di cassis.</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>16 mesi in barrique di rovere francese con 40% di legno nuovo e in vasca in cemento a forma di uovo</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>45 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. Il Syrah è stato vendemmiato a inizio settembre e il Grenache alla fine di settembre.

www.monteverro.com

