



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

JAHRGANG:	2011
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	13.308 Normalflaschen – 639 Magnums – 295 Doppelmagnums – 100 Imperialflaschen - 5 Salmanazarflaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Brilliantes, tiefes Dunkelrot; am Rand samt- und kirschfarben.
NASE:	Tiefe und Komplexität aus Frucht, Gewürzen und Holz. Anklänge von Blau- und Johannisbeere, Ahornsirup, Tonerde, Zimt, Zigarrenbox und Mokka, die sich allmählich entwickeln.
GAUMEN:	Weicher, aber strukturierter Eingang auf einem samtigen Mundgefühl. Runde und volle Palette von dunklen Früchten, kräftige Struktur.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahl tanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärung, 100% Gravitation „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80% neuem Holz
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNT:	Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	30 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Der regenreiche Winter von 2011 füllte die Wasserreserven vor Saisonbeginn auf. Knospenaufbruch und Pflanzenblüte fanden aufgrund höherer Temperaturen circa eine Woche früher als im Vorjahr statt. Dies wirkte sich sehr positiv auf die Jahrgangsqualität aus – die Traubenentwicklung war sehr gleichmäßig und ausgeglichen.

Der Sommer war etwas kühler als in den Vorjahren. Regenschauer von jeweils 25 mm (am 5. und 27. Juli) ließen die Reife-phase beginnen, die sich ohne hydrischen Stress fortsetzte und durch einen heißen August beschleunigt wurde. Den Merlot lasen wir am 19., 25. und 26. August – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot folgten in einer Rekordzeit von nur 11 Tagen (15. – 26. September). Dies führte zu einer außergewöhnlichen Kombination aus Konzentration und Frische.

www.monteverro.com

