



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

ANNATA:	2011
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	13.308 bottiglie – 639 Magnum – 295 Double magnum – 100 Imperial - 5 Salmanazar

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Inchiostro profondo e brillante con toni di velluto rosso e ciliegia.
AL NASO:	Naso complesso e profondo di frutta, spezie e boisé con note di mirtillo e cassis, sciroppo d'acero, argilla, cannella, tabacco e moka che si avvicendano nel tempo.
AL PALATO:	Attacco delicato ma strutturato, centro bocca setoso con un palato rotondo di diverse nuance di frutta su una struttura decisa.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale, procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	24 mesi in barrique di rovere francese con 80% di legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7.575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	30 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Il 2011 è iniziato con un inverno molto piovoso; temperature più alte in primavera hanno anticipato di una settimana la gemmazione e la fioritura, favorendo la qualità dell'annata 2011 e uno sviluppo regolare dell'uva. L'estate ha registrato temperature leggermente più fresche e due eventi piovosi di 25 mm (il 5 e 27 luglio) facilitando l'invasatura e l'inizio della maturazione senza alcuno stress idrico. La maturazione ha avuto un'accelerazione in agosto e la prima parcella di merlot è stata vendemmiata il 19 agosto, le altre il 25 e 26 agosto. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot sono stati raccolti con una tempistica molto rapida tra il 15 e 26 settembre. Il risultato? Un incredibile connubio di concentrazione e freschezza.

www.monteverro.com

