



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

JAHRGANG:	2011
REBSORTEN:	70% Syrah, 30% Grenache
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	7.473 Normalflaschen – 520 Magnums – 300 Doppelmagnums – 50 5l-Flaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Dunkles Rubinrot mit Anklängen von Geranienrot und Königsblau am Rand.
NASE:	Kräftige Frucht und Gewürze in Kombination mit frischen Pflaumen, Kirsche, Muskat, Zeder, gebrochenem Gestein und Tonerde. Im Nachklang Granatapfel, Johannisbeerlikör und Unterholz.
GAUMEN:	Samtiger Eingang, der sich zu frisch gepflückten Holunderbeeren, Johannisbeeren und Cranberries entwickelt. Dazu Anklänge von Asche und Roastbeef.

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:	16 Monate in französischen Eichenbarriques mit 40% neuem Holz und im Beton-Ei
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	40 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Der regenreiche Winter von 2011 füllte die Wasserreserven vor Saisonbeginn auf. Knospenaufbruch und Pflanzenblüte fanden aufgrund höherer Temperaturen als im Durchschnitt 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 Reifephase beginnen, die sich ohne hydrischen Stress fortsetzte und durch einen heißen August beschleunigt wurde. Wir lasen den Syrah vom 26. August bis 1. September und den Grenache aufgrund geringerer Erträge schon um den 10. September.

www.monteverro.com

