



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2011
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	7.473 bottiglie – 520 Magnums – 300 Double Magnums – 50 bottiglie da 5l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso rubino intenso con tocchi di geranio e camelia sull'unghia.
AL NASO:	Frutta e spezie in un connubio di prugne fresche, ciliegie, noce moscata, cedro, granito e argilla con sentori di melograno, liquore al cassis e sottobosco.
AL PALATO:	Attacco vellutato con bacche di sambuco, cassis, mirtillo rosso, cenni sanguigni e note di cenere.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale, procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	16 mesi in barrique di rovere francese con 40% di legno nuovo e in vasca in cemento a forma di uovo
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:	40 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Il 2011 è iniziato con un inverno molto piovoso che ha rimpinguato le riserve d'acqua prima dell'inizio della stagione. La primavera ha segnato temperature più alte della media per cui la gemmazione e la fioritura sono avvenute con circa una settimana di anticipo rispetto al 2010 con un impatto molto positivo sulla 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) favorendo l'invasatura e l'inizio della maturazione senza alcuno stress idrico. La maturazione ha avuto un'accelerazione in agosto: il Syrah è stato vendemmiato dal 26 agosto al 1 settembre, il Grenache intorno al 10 di settembre.

www.monteverro.com

