



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

JAHRGANG:	2009
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana rosso
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	<i>Intensive schwarze Kirsche mit einem Hauch von einem schillernd-leuchtenden Rot.</i>
NASE:	<i>Frische Kräuter wie Thymian und Rosmarin mit Anklängen von Minze, Blaubeere, eingelegter Kirsche, Pflaume, Tabakblättern und geräuchertem Fleisch.</i>
GAUMEN:	<i>Weiche, aber kraftvolle Eingangsnote von Brombeeren und Blaubeeren mit einem runden Mundgefühl. Im Nachklang mit Schokolade überzogene Kirschen.</i>

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	<i>Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärung 100% Gravitation „Punch downs“ per Hand</i>
AUSBAU:	<i>20 Monate in französischen Eichenbarriques mit 60% neuem Holz</i>
ABFÜLLUNG:	<i>Keine Schönung, keine Filtration</i>

WEINBERG

BODEN:	<i>Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen</i>
PFLANZDICHTHE:	<i>7575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet</i>
ERNTE:	<i>Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst</i>
ERTRAG:	<i>45 hl/ha</i>

JAHRGANGSKOMMENTARE

Der regenreiche Winter versorgte die Reben mit den wichtigen Wasservorräten für das folgende Frühjahr. Der Knospenaufbruch war relativ früh (29. März beim Merlot, 4. April beim Cabernet Franc und 10. April beim Cabernet Sauvignon und Petit Verdot). Das milde Wetter hielt bis Ende Mai an, so dass wir eine perfekte Blüte im Weinberg hatten. Im Juni gab es zwei Sommerstürme, die aber keinen Schaden an den Weinbergen anrichteten. Dem turbulenten Wetter folgten ein trockener Juli und August, ehe wir zwischen dem 12. und 14. September den Merlot ernten konnten. Aufgrund des stürmischen Wetters mussten wir die Lese zwischen dem 14. und 22. September unterbrechen bis die Hitze und Sonne wiederkehrten und wir den Cabernet und Petit Verdot vom 1. - 20. Oktober lesen konnten.

www.monteverro.com

