



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

ANNATA:	2009
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	<i>Rosso ciliegia scuro con un tocco di rosso brillante.</i>
AL NASO:	<i>Erbe aromatiche, timo e rosmarino, con tocchi di menta, mirtillo, ciliegia sotto spirito, prugna, foglie di tabacco.</i>
AL PALATO:	<i>Entrata vellutata e vibrante che si sviluppa in mirtillo e mora, ciliegie e cioccolato.</i>

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	<i>Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100% a caduta Follatura manuale</i>
AFFINAMENTO:	<i>20 mesi in barrique di rovere francese con 60% di legno nuovo</i>
IMBOTTIGLIAMENTO:	<i>Nessuna chiarificazione, né filtrazione</i>

VIGNA

SUOLO:	<i>Argillo-calcareo con ciottoli erosi</i>
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	<i>7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud</i>
VENDEMMIA:	<i>Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella</i>
RESA:	<i>45 hl/ha</i>

NOTE SULL'ANNATA

Un inverno particolarmente piovoso ha permesso di rinfoltire le riserve di acqua del sottosuolo. Le piante hanno germogliato piuttosto presto (29 marzo per il Merlot, 4 aprile per il Cabernet Franc e 10 aprile per il Cabernet Sauvignon e Petit Verdot) in condizioni climatiche favorevoli con una conseguente perfetta fioritura. A giugno la vigna ha subito due violenti temporali, che per fortuna non hanno causato danni; fino alla vendemmia del Merlot tra il 12 e 14 settembre è stato poi registrato un periodo secco.

Nuovamente si è registrato un periodo temporalesco tra il 14 e il 22 settembre: abbiamo quindi sospeso la vendemmia fino al ritorno del bel tempo e siamo riusciti a finire la vendemmia del Cabernet e del Petit Verdot tra il primo e il 20 ottobre.

www.monteverro.com

