



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2009
ASSEMBLAGGIO:	80% Syrah, 20% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	12496 bottiglie – 190 Magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	<i>Rosso rubino intenso con rosso fragola sull'unghia.</i>
AL NASO:	<i>Naso varietale tipico con un'esplosione di frutta rossa come ribes rosso e lampone, spezie, salvia, trifoglio, bilanciato da mirtillo, argilla e violetta.</i>
AL PALATO:	<i>Attacco vellutato e buona acidità al tempo stesso, aromi di frutta come ribes rosso, prugne, ciliegie nere, tannini densi e armoniosi.</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>18 mesi in barrique di rovere francese con 40% 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 (27 marzo per il Grenache e 1 aprile per il Syrah) 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 Syrah, al suo apice in termini di equilibrio e colore, il 2 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 ai primi di ottobre quando il Grenache ha raggiunto l'equilibrio voluto.

www.monteverro.com

