



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

JAHRGANG:	2011
REBSORTEN:	30% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana rosso
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefe, dunkle Kirsche mit Violett und Samtrot am Rand.
NASE:	Schöne, frische Kräuter und Aromen der Macchia, zusammen mit Tomatenstrauch, Kandiszucker, frischer Minze, Kampfer, schwarzer Johannisbeere und Zigarrenbox.
GAUMEN:	Samtige Eingangsnoten, die sich auf strukturierten Tanninen mit roten Früchten wie Kirsche und Himbeere entwickeln. Im Abgang eingelegte Pflaumen und Kirsche.

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:	20 Monate in französischen Eichenbarriques mit 60% neuem Holz
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 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 Reife-phase beginnen, die sich ohne hydrischen Stress fortsetzte und durch einen heißen August beschleunigt wurde. Den Merlot lasen wir am 19., 25. und 26. August – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot folgten in einer Rekordzeit von nur 11 Tagen (15. – 26. September). Dies führte zu einer außergewöhnlichen Kombination aus Konzentration und Frische.

www.monteverro.com