

## TERRA DI MONTEVERRO

---

<b>ANNATA:</b>	2011
<b>ASSEMBLAGGIO:</b>	30% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>DENOMINAZIONE:</b>	IGT Toscana rosso
<b>REGIONE:</b>	Maremma, Toscana

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>COLORE:</b>	Ciliegia scura e rosso porpora sull'unghia.
<b>AL NASO:</b>	Erbe aromatiche e profumo di macchia mediterranea con foglia di pomodoro, menta, sentori balsamici, ribes nero e tabacco.
<b>AL PALATO:</b>	Attacco vellutato su trama tannica strutturata con frutta rossa, ciliegia, lampone e note di prugne sciroppate e ciliegia.

### VINIFICAZIONE

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

### VIGNA

<b>SUOLO:</b>	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
<b>DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:</b>	7.575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
<b>RESA:</b>	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 e, inaspettatamente, abbiamo vendemmiato la prima parcella di merlot il 19 agosto, le altre il 25 e 26 agosto. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot sono stati raccolti con una tempistica incredibilmente rapida di 11 giorni tra il 15 e 26 settembre. Il risultato? Un incredibile connubio di concentrazione e freschezza.

