



MONTEVERRO

Toscana

VERMENTINO

ANNATA:	2018
ASSEMBLAGGIO:	100% Vermentino
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Vermentino
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Argento cereo con riflessi di mercurio sull'unghia.
AL NASO:	Bella espressione di lime, pompelmo, fiori di sambuco con sentori di frutta esotica.
AL PALATO:	Attacco luminoso e fresco di pompelmo, cedro, pesca bianca che evolve in mandorle fresche e arancia rossa.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Pigiatura a grappolo intero Senza fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO:	6 mesi su fecce fini in tini di acciaio inox
IMBOTTIGLIAMENTO:	Leggera filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale

NOTE SULL'ANNATA

Dopo un 2017 estremamente secco, abbiamo registrato un inverno ed un inizio primaverile piovosi che han permesso di stoccare buone riserve idriche. In tali condizioni il rischio di insorgenza di muffe poteva essere dietro l'angolo, ma il nostro agronomo Simone Salamone è riuscito a compiere un ottimo lavoro proteggendo la nostra vigna biologica, impiegando il giusto prodotto nel momento adatto sempre rispettando al meglio l'ecosistema di Monteverro. Il resto della stagione è stata serena ed abbastanza calda. Tuttavia la data di vendemmia non è stata precoce come nel 2017 ed abbiamo deciso che, per il nostro Vermentino, una vendemmia ai primi di Settembre garantiva una perfetta qualità delle nostre uve.

