



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

JAHRGANG:	2015
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefes dunkles Kirschrot mit Rubinrot am Rand.
NASE:	Explosive Noten von roten Früchten wie Himbeere, dazu Anklänge von sonnengetrockneten Tomaten, Eukalyptus, Cassis, Blaubeere und Zigarrenbox-Aromen.
GAUMEN:	Frische und samtige Eingangsnoten, die sich auf strukturierten Tanninen entwickeln. Rote Kirschen, Pflaume und Cassis. Im Abgang frischer Tabak.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 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

Die Wachstumsphase 2015 war nahezu perfekt. Wir hatten genügend Niederschlag und optimale Bedingungen im Frühjahr für die Blüte und die Beerenbildung. Das folgende milde und warme Wetter half am Ende der Wachstumsphase und zu Beginn der Reifephase der Früchte.

Aufgrund dieser Umstände waren die Beeren relativ klein und ziemlich aromenkonzentriert.

Wir ernteten den Merlot Ende August um die aromatischen Besonderheiten zu bewahren. Die anderen drei Traubensorten ernteten wir vom 10. bis 25. September mit einer idealen phenolischen Reife.

