



# MONTEVERRO

*Toscana*

## TINATA

---

<b>JAHRGANG:</b>	2015
<b>REBSORTEN</b>	70 % Syrah, 30 % Grenache
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	6.430 Normalflaschen – 353 Magnums – 100 Doppelmagnums – 50 5l-Flaschen

## VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Dunkles Rubinrot mit Anklängen von Lila- und Geranien-Rot am Rand.
<b>NASE:</b>	Explosive Noten von Kirsch, Lavendel und Rosmarin mit etwas weißem Pfeffer, Flieder und Blaubeeren.
<b>GAUMEN:</b>	Frische und weiche Eingangsnoten, die sich zu einem samtigen Mundgefühl, einer schönen Säurestruktur und Himbeeren entwickeln. Im Abgang Kirsche und Tabak.

## WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Kleinste Lots werden separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; „Punch downs“ per Hand
<b>AUSBAU:</b>	70% lagert für 16 Monate in französischen Eichenbarriques mit 40% neuem Holz; 30% lagert im Beton-Ei
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Keine Schönung, keine Filtration

## WEINBERG

<b>BODEN:</b>	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
<b>PFLANZDICHTHE:</b>	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
<b>ERNTE:</b>	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
<b>ERTRAG:</b>	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 Syrah in den ersten Septembertagen, den Grenache 10 Tage später mit einer herausragenden Reife.