



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

ANNATA:	22015
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINATION:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso ciliegia intenso con riflessi rosso rubino sull'unghia.
AL NASO:	Frutta rossa, lamponi, pomodorini secchi, eucalipto e note di cassis, mirtillo e sigaro.
AL PALATO:	Attacco vellutato ma fresco su trama tannica strutturata con sentori di ciliegia, prugna e tabacco fresco.

VINIFICAZIONE

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

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	40 hl/ha

ANNATA COMMENTS

Il 2015 è stata un'annata da manuale, con piogge intense seguite da una fase temperata, che hanno favorito l'infiorescenza prima della calura estiva e una corretta fase vegetativa e invaiatura.

Il risultato? Acini piccoli e concentrati, ricchi di aromi. Il Merlot è stato vendemmiato a fine Agosto per preservare le caratteristiche aromatiche, ma abbiamo vendemmiato Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot dal 10 al 25 Settembre per avere la maturità fenolica ottimale.

www.monteverro.com

