



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2015
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	6430 bottiglie – 353 Magnum – 100 Doppi Magnum – 50 bottiglie da 5l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rubino intenso e rosso porpora sull'ungchia
AL NASO:	Esplosione di petali di rosa, lavanda e timo con note di pepe, capperi e foglia di pomodoro. Richiami di pietra focaia.
AL PALATO:	Attacco morbido ma fresco, persistente, con aromi di frutta rossa, ciliegia, lampone e sciroppo d'acero.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100 % a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	della produzione in barrique di rovere francese per 16 mesi con 40% di legno nuovo, il restante 30% in vasca in cemento a forma di uovo
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

NOTE SULL'ANNATA

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. La vendemmia del Syrah si è svolta i primi giorni di settembre, il Grenache è stato colto 10 giorni più tardi, a maturità ottimale.

www.monteverro.com

