



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

JAHRGANG:	2016
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Merlot, 10% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	17.929 Normalflaschen – 525 Magnums – 120 Doppelmagnums – 50 Imperialflaschen - 5 Salmanazar

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefdunkles, schimmerndes Rubinrot mit etwas Ferrari- und Lila-Rot am Rand.
NASE:	Komplexe und intensive Aromen von dunklen Früchten wie schwarze Johannisbeere, Brombeere, dunkle Kirsche, Zigarrenbox, Milkschokolade und weißer Trüffel.
GAUMEN:	Samtige und dichte Eingangsnote, die sich zu einer strukturierten Mittelpalette entwickeln; dazu feine Tannine mit Noten von Blaubeere, Jod, getrockneter Piniennadel, Rosmarin und Stiefmütterchen.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80% 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:	30 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

2016 war wie das Vorjahr ein fast perfektes Vegetationsjahr. Während der Wintermonate gab es einige Niederschläge, danach folgte ein relativ warmer Frühling, der für eine wunderbare Blüte und dementsprechend guten Fruchtansatz verantwortlich war. So konnten sich die Beeren vor dem ersten starken Regen (75 mm) am 10. Juni stabilisieren und kräftigen – dieser Regen füllte zudem vor den Sommermonaten die Wasserreserven. Das Wetter wurde im Juli und August erwartungsgemäß heiß, aber nicht so intensiv wie in 2015. Wir ernteten den Merlot Ende August um seine aromatischen Besonderheiten zu erhalten; die anderen drei Bordeaux-Sorten lasen wir mit einer optimalen phenolischen Reife in der zweiten Septemberhälfte.

