



# MONTEVERRO

*Toscana*

## TINATA

---

<b>JAHRGANG:</b>	2016
<b>REBSORTEN</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	6.255 Normalflaschen – 220 Magnums – 60 Doppelmagnums – 30 5l-Flaschen

## VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Dunkles Auberginen-Rot mit Anklängen von Geranien-Rot am Rand.
<b>NASE:</b>	Elegante aber kraftvolle Gewürznoten von Thymian, Zimt. Dazu Nuancen von Zeder, Kirsche, gequetschten Erdbeeren und Paprika.
<b>GAUMEN:</b>	Weiche Eingangsnote, die sich zu einer vollmundigen Palette von frischen Früchten entwickeln wie Himbeere, Boysenbeere, etwas Sternfrucht und Cranberry.

## 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

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 lasen den Syrah wie auch den Grenache während der ersten zwei Septemberwochen.