



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

ANNATA:	2016
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Merlot, 10% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	17929 Bottiglie – 525 Magnum – 120 Doppi Magnum – 50 Imperiali - 5 Salmanazars

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso rubino intenso con tocchi di rosso ferrari e rosso violaceo sull'unghia.
AL NASO:	Naso profondo e concentrato con frutta matura come cassis, more, amarena e sentori speziati di sigaro, cioccolato al latte e tartufo bianco.
AL PALATO:	Ingresso denso e sericeo su una trama tannica fine e granulare con sentori di mirtillo, iodio, aghi di pino, rosmarino e violetta.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100 % a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	24 mesi in barrique di rovere francese con 80 % 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:	30 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

La stagione vegetativa 2016 è stata praticamente perfetta. Qualche pioggia durante l'inverno, seguita da una primavera relativamente calda, ha favorito una eccellente fioritura e allegagione prima delle pesanti piogge (75 mm) del 10 giugno, che hanno potuto colmare le riserve idriche del suolo prima ancora che iniziasse l'estate. In Luglio ed Agosto il clima è divenuto poi sempre più caldo ma non ha raggiunto i livelli d'intensità del 2015 garantendo un equilibrio qualitativo eccellente. Come sempre abbiamo iniziato la vendemmia del Merlot negli ultimi giorni di Agosto per poi spostarci sui Cabernet negli ultimi 15 giorni di settembre.

