



MONTEVERRO

*Toscana*

## TERRA DI MONTEVERRO

---

<b>ANNATA:</b>	2016
<b>ASSEMBLAGGIO:</b>	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>DENOMINAZIONE:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGIONE:</b>	Maremma, Toscana

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>COLORE:</b>	Granato intenso e brillante con riflessi rosso scuro e magenta.
<b>AL NASO:</b>	Magnifico naso di macchia mediterranea, felce, foglia di pomodoro, tulipani, finferli con lamponi e viola.
<b>AL PALATO:</b>	Ingresso ampio e setoso con note di fiori freschi e bella trama tannica, con sentori di frutta rossa come ciliegie, prugne, melograno, ribes rosso e alloro.

### VINIFICAZIONE

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

### VIGNA

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

