



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2016
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	6255 Bottiglie – 220 Magnum – 60 Doppi Magnum – 30 bottiglie da 5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Melanzana intenso con riflessi di geranio sull'unghia.
AL NASO:	Elegante e vivace espressione di spezie ed erbe, come timo e cannella con note di cedro, ciliegia, fragole macerate e paprika.
AL PALATO:	Attacco vellutato ma strutturato con un palato fresco e persistente su trame di frutta fresca come lampone, gelso, carambola e mirtilli rossi.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100 % a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	70% 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

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. Abbiamo raccolto sia Syrah che Grenache durante la prima metà di settembre.

