



MONTEVERRO

Toscana

VERRUZZO

JAHRGANG:	2019
REBSORTE:	40 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Intensives Rubinrot mit Anklängen von Rubinrot am Rand.
NASE:	Schöne, explosive Noten von roten Kirschen, Johannisbeere, roter Paprika; dazu Anklänge von Flieder und Zigarrenbox.
GAUMEN:	Runder und frischer Eingang, der sich zu einem strukturierten Mundgefühl entwickelt; dazu schwarze Johannisbeere, Pflaume, Blaubeere, weißer Pfeffer. Im Abgang Tomaten und Unterholz.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Gärung findet in Edelstahltanks statt Natürliche Gärungen 100% Gravitation
AUSBAU:	12 Monate in französischen Eichenbarriques und Edelstahltanks
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, leichte Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	per Hand

JAHRGANGSKOMMENTE

Die Saison 2019 begann im Vergleich zu den vorherigen Jahren recht spät. Diese Verzögerung wurde im Frühling durch kühles Wetter weiter verstärkt. Die Sommerperiode mit ihren heißen Temperaturen beschleunigte den Reifeprozess erstaunlicherweise nicht und für unsere Verhältnisse mussten wir relativ lange warten, um mit der Lese des Merlot und Syrah zu beginnen – zwei Wochen später als üblich, erst Anfang September. Die Reifung beschleunigte sich schließlich, so dass wir den Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in der zweiten Septemberhälfte mit einer außergewöhnlichen Balance ernteten.

