



MONTEVERRO

TOSCANA

VERRUZZO

JAHRGANG:	2021
REBSORTE:	40 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Dunkles Kirschrot mit Anklängen von Rubinrot am Rand.
NASE:	Sehr Expressive Noten von Granatapfel und Cassis, dazu etwas rosa Pfeffer, Tabakblätter und Erdbeer-Mus.
GAUMEN:	Runder und frischer Eingang, der sich zu einem strukturierten Mundgefühl entwickelt; dazu rote Kirschen, Blaubeere, Unterholz, Lorbeer und Cassis. Im Abgang frisch mit einem schönen Tannin-Rahmen.

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

Während der Nacht vom 7. auf den 8. April 2021 gab es in der gesamten Toskana Frost: ein Verhängnis für die Knospen, viele Weinberge waren betroffen. Auf Monteverro verteilten wir um 2 Uhr nachts brennende Strohballen im ganzen Weinberg, um mit ihrer Hilfe die niedrigen Temperaturen von ca. -1,5° zu bekämpfen. Glücklicherweise waren die Schäden wegen unserer geographischen Lage (Meeresnähe) gering, spätere Arbeiten im Weinberg (Rebschnitt und Biegen) führten zu einer verzögerten Knospung. Nach diesem Ereignis folgte ein trockener Frühling - da die Temperaturen niedriger als üblich waren, litten die Pflanzen nicht unter dem Wassermangel. Juni und Juli waren ebenfalls nicht so heiß, der wirkliche Sommer begann erst im August. Die Lese für den Merlot fand wie üblich Ende August statt, die Cabernet-Trauben lasen wir zwischen dem 10. und 25. September.

