



MONTEVERRO

TOSCANA

VERRUZZO

JAHRGANG:	2022
REBSORTE:	40 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Kirschrot mit Anklängen von Lila und Pink am Rand.
NASE:	Explosive Noten von Granatapfel und Cassis, dazu einige Anklänge von Kirsche und Tomatenstängel.
GAUMEN:	Frische Eingangsnoten, die sich zu einem strukturierten Mundgefühl entwickeln, dazu rote Kirsche, Himbeere, Lorbeerblatt und florale Noten – im Abgang strukturierte Tannine und Frische.

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

„Qualität ist wichtiger als Quantität“ - diese Sichtweise beschreibt die Vegetation im Jahre 2022.

Dieses Jahr wurde generell als heiß und trocken beschrieben und auch die gesamte Niederschlagsmenge war im Vergleich zu einem normalen Jahr geringer. Wir hatten glücklicherweise zwei größere Regenfälle in zwei wichtigen Momenten der Vegetation: einen vor der Knospung und einen vor der Blüte. Diese Bedingungen führten zu einer perfekten Balance der Pflanzen mit einerseits genügend Energie, um den natürlichen Bedingungen des Sommers gewappnet zu sein, und andererseits nicht zu viel Kraft, um diese in einem unnützen Wachstum zu verschwenden.

Der Sommer war heiß, fast glühend in der Juli-Mitte, aber die Resilienz der Pflanzen und der vitale Boden halfen den Reben sicher zur Reife zu gelangen, auch wenn etwas früher als sonst für den Merlot und Syrah. Wir ernteten auch 1/3 des Cabernet vor dem 3. September, als es Niederschläge gab und die Temperaturen fielen. Die restlichen Cabernets und den Petit Verdot lasen wir zwischen dem 10. und 20. September.

