



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

JAHRGANG:	2017
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	16.941 Normalflaschen – 519 Magnums – 120 Doppelmagnums – 50 Imperialflaschen – 5 Salmanazars

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefdunkles Rubinrot mit etwas Samtrot am Rand.
NASE:	Komplexe und elegante Aromen von dunklen Früchten wie Schwarzkirsche und Blaubeere; dazu Anklänge von weißem Trüffel, schwarzer Olive und dunkler Schokolade.
GAUMEN:	Seidige und dichte Eingangsnoten, die sich zu einer wunderschön frischen und strukturierten Mittelpalette entwickeln; dazu Noten von Cassis, Pflaume, sonnengetrockneten Tomaten, Eukalyptus und Tabak. Im Abgang samtige Tannine.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahl tanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; "Punch downs" per Hand
AUSBAU:	24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80% neuem Holz
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	30 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

240: das ist die gesamte Niederschlagsmenge in Millimetern von November 2016 bis zur Lese im August 2017 – ein absoluter Niedrig-Rekord. Diese Bedingungen hatten natürlich Einfluss auf die Arbeit im Weinberg und die Fruchtqualität. Der Frühling war nicht zu heiß und mit einigen wichtigen Entscheidungen im richtigen Moment konnten wir weiteren Stress für die Trauben verhindern.

Im Sommer lag unser Augenmerk darauf, den Stress der Reben zu beobachten, so dass sie immer noch genug Wasser hatten, um die Trauben zur Reife zu bringen. Das Wichtigste jedoch war, den richtigen Lesezeitpunkt zu finden. Wir entschlossen uns dazu, die Lese des Merlot vor dem 15. August zu tätigen (und ernteten zu diesem Zeitpunkt auch einen Block des Cabernet Sauvignon) und arbeiteten dann sehr intensiv, um den gesamten Cabernet und Petit Verdot in der ersten Septemberhälfte in den Keller zu bringen.

