



MONTEVERRO

*Toscana*

## TERRA DI MONTEVERRO

---

<b>JAHRGANG:</b>	2017
<b>REBSORTEN:</b>	40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Tiefdunkles Kirschrot mit Anzeichen von Magenta-Rot.
<b>NASE:</b>	Ausdrucksstarke, aromatische Noten von Tomatenstiel, Viola, Himbeere, ausbalanciert mit Aromen von Cassis und Aftereight-Schokolade.
<b>GAUMEN:</b>	Samtige und frische Eingangsnoten, die sich einem schönen Rahmen aus Tanninen entwickeln. Im Abgang Früchte wie Kirsche, Boysenbeere, etwas Lorbeerblatt und Zigarrenbox.

### WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; „Punch downs“ per Hand
<b>AUSBAU:</b>	20 Monate in französischen Eichenbarriques mit 60% neuem Holz
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Keine Schönung, keine Filtration

### WEINBERG

<b>BODEN:</b>	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
<b>PFLANZDICHTHE:</b>	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
<b>ERNT:</b>	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
<b>ERTRAG:</b>	40 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.

