



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

JAHRGANG:	2017
REBSORTEN	70 % Syrah, 30 % Grenache
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	7.829 Normalflaschen – 260 Magnums – 60 Doppelmagnums – 29 5l-Flaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Dunkles Rubinrot mit Anklängen von Lila am Rand.
NASE:	Explosive Eingangsnoten von Himbeere und Kirsche, dazu „Macchia“-Gewürznoten wie Thymian, Lavendel mit Nuancen von weißem Pfeffer, Flieder und Paprika.
GAUMEN:	Frische und strukturierte Eingangsnoten, die sich zu einem samtigen Mundgefühl entwickeln; dazu frisch geschnittene Fruchtaromen wie Himbeere, Boysenbeere, etwas sonnengetrocknete Tomaten und Tabak.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Kleinste Lots werden separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	70% lagert für 16 Monate in französischen Eichenbarriques mit 40% neuem Holz; 30% lagert im Beton-Ei
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:	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 eine Hälfte der Lese auf den 12. August vorzuziehen, die andere Hälfte lasen wir 10 Tage später. Den Grenache ernteten wir bei voller Reife am 28. August.

