



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2017
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	7.829 Bottiglie - 260 Magnum - 60 Doppi Magnum - 29 Bottiglie da 5l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso rubino intenso con tocchi violacei sull'unghia.
AL NASO:	Esplosione di lamponi e ciliegia con note mediterranee di timo e lavanda e tocchi di pepe bianco, lilla e paprika.
AL PALATO:	Ingresso fresco e strutturato che evolve su note vellutate e persistenti di lamponi, more con tocchi di pomodori secchi e tabacco.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	70% della produzione in barrique di rovere francese per 16 mesi con 40% di legno nuovo, il restante 30% in vasca in cemento a forma di uovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7.575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	40 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

240: questi i millimetri di pioggia registrati in tutta la stagione, da novembre dell'anno precedente alla vendemmia, un vero record di siccità con conseguenze sulla vigna e sul frutto. Tuttavia, la primavera non è stata eccessivamente calda e abbiamo potuto prendere le buone decisioni al momento giusto per non stressare ulteriormente le viti.

In estate, la priorità è stata il controllo dello stress idrico, per assicurarci che le piante avessero abbastanza acqua per portare a maturità i grappoli. Ma la decisione più importante è stato decidere il momento della vendemmia ed abbiamo deciso di anticipare metà raccolta il 12 agosto e l'altra metà 10 giorni più tardi. Il Grenache è stato vendemmiato a piena maturità il 28 agosto.

