



MONTEVERRO

*Toscana*

## TERRA DI MONTEVERRO

---

<b>JAHRGANG:</b>	2018
<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 Rubin-Rot am Rand.
<b>NASE:</b>	Explosive Noten von roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere; dazu ausbalancierte Aromen von Unterholz und dezenter Paprika.
<b>GAUMEN:</b>	Samtige Eingangsnoten, die sich in einem schönen Rahmen aus Tanninen entwickeln. Im Abgang Früchte wie Kirsche, Cassis, dazu Eukalyptus, Potpourri, sonnengetrocknete Tomaten.

### 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

Nach einer sehr trockenen Saison im Jahre 2017 hatten wir einen ziemlich regenreichen Winter und Frühlingsbeginn; das half die Wasserreserven unserer Böden aufzufüllen, andererseits bestand großes Risiko für Mehltau. Unser Agronom Simone Salamone konnte unseren biologischen Weinberg jedoch mit den richtigen Mitteln im richtigen Moment davor schützen. Die restliche Saison war heiter und ziemlich heiß.

Wir begannen die Lese mit zwei Parzellen des Merlot am 13. August und beendeten die dritte und letzte Parzelle des Merlot am 29. August. Die Lese des Cabernet und Petit Verdot mussten wir wegen zwei Regenfällen zwischen dem 7. und 17. September unterbrechen. So dauerte die Lese etwas länger an und endete erst in den ersten Oktobertagen.

