



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

ANNATA:	2018
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	15.277 Bottiglie - 445 Magnum - 120 Doppi Magnum - 50 Imperiali - 5 Salmanazar

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rubino scuro con riflessi di rosso ferrari sull'unghia.
AL NASO:	Naso profondo ed elegante di cassis e amarene con sentori di liquirizia e olive su pane tostato, alloro e pan di zenzero.
AL PALATO:	Ingresso fresco, denso e setoso su trama tannica ricca e granulare con note di mirtillo, ciliegia, menta, chicchi di caffè e spezie.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale; Procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	24 mesi in barrique di rovere francese con 80% di legno nuovo
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:	35 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Dopo un 2017 secco, abbiamo registrato un inverno ed un inizio primaverile piovosi che han permesso di stoccare buone risorse idriche. In tali condizioni il rischio di insorgenza di muffe poteva essere dietro l'angolo, ma il nostro agronomo Simone Salamone è riuscito a compiere un ottimo lavoro proteggendo la nostra vigna biologica, impiegando il giusto prodotto nel momento adatto sempre rispettando al meglio l'ecosistema di Monteverro. Il resto della stagione è stata serena ed abbastanza calda. Abbiamo iniziato la raccolta del Merlot con due parcelle il 13 agosto per terminare con l'ultima il 29 agosto. A seguire, la raccolta del Cabernet e del Petit Verdot che sono state interrotte a causa di due piogge tra il 7 e il 17 Settembre, questo ha ritardato la raccolta che è stata terminata agli inizi di Ottobre.

