



MONTEVERRO

Toscana

TINATA

ANNATA:	2018
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	6.111 Bottiglie - 218 Magnum - 60 Doppi Magnum - 35 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

Dopo un 2017 secco, abbiamo registrato un inverno ed un inizio primaverile piovosi che han permesso di stoccare buone riserve 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. Sorprendentemente, abbiamo raccolto il Grenache il 24 agosto e il Syrah pochi giorni dopo.

