



MONTEVERRO

Toscana

VERMENTINO

ANNATA:	2021
ASSEMBLAGGIO:	100% Vermentino
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Vermentino
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Oro cereo brillante con note di mercurio sull'unghia.
AL NASO:	Aromatica espressione di melone verde, pompelmo, pesca bianca e tocchi di lime e fiori bianchi.
AL PALATO:	Attacco vibrante e vivace che evolve in pompelmo e pesca bianca, con finale di fico fresco e fiori bianchi.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Pigiatura a grappolo intero Senza fermentazione malolattica
AFFINAMENTO:	6 mesi su fecce fini in tini di acciaio inox
IMBOTTIGLIAMENTO:	Leggera filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale

NOTE SULL'ANNATA

Durante la notte tra il 7 e l'8 aprile 2021, il gelo si è diffuso in tutta la Toscana: ci sono stati danni per le coltivazioni di frutta e molti vigneti sono stati seriamente colpiti. A Monteverro, ci siamo svegliati alle 2 di notte per accendere le balle di paglia e combattere così le basse temperature che hanno raggiunto $-1,5^{\circ}\text{C}$ in alcune zone del vigneto. Fortunatamente, i danni sono stati molto bassi, grazie alla nostra posizione geografica, vicina al mare ed anche grazie alla potatura e alla piegatura tardive che hanno portato ad un ritardo nel germogliamento. Dopo questo evento, abbiamo avuto una primavera secca e temperature inferiori alla media, quindi le piante non hanno sofferto di mancanza d'acqua. Anche giugno e luglio non sono stati caldi ed infatti la vera estate è iniziata solo intorno agosto. Ecco perché abbiamo deciso di raccogliere il Vermentino la prima settimana di settembre, per mantenerne la freschezza e gli aromi floreali.

