



MONTEVERRO

Toscana

VERRUZZO

ANNATA:	2020
ASSEMBLAGGIO:	40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Ciliegia scura con tocchi di rubino sull'unghia.
AL NASO:	Bella esplosione di frutti rossi come ciliegia e cassis con note di granatina e spezie.
AL PALATO:	Ingresso rotondo che si evolve su una cornice di cassis, sottobosco, alloro e lavanda su una bella trama tannica ed un finale fresco.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Fermentazione in vasche di acciaio inox Fermentazione naturale Procedura 100% a caduta
AFFINAMENTO:	12 mesi in barrique di rovere francese
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, leggera filtrazione

VIGNA

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

NOTE SULL'ANNATA

L'annata 2020 è stata una stagione imprevedibile. Un inverno mite e piovoso ha portato ad un germogliamento in armonia con la media stagionale degli ultimi anni (inizi d'aprile). In primavera, le ottime condizioni climatiche hanno favorito una buona crescita vegetativa ed una buona fertilità delle gemme, con un potenziale di grappoli abbastanza alto. Le condizioni climatiche sono però cambiate da fine aprile in poi, con un periodo secco e temperature leggermente superiori alla media. Gli effetti qualitativi sono stati una riduzione delle dimensioni dei grappoli e degli acini. Nessuna pioggia era prevista prima dell'inizio della vendemmia ed alcune parcelle erano in stress idrico, così abbiamo raccolto il Merlot e il Syrah abbastanza presto, intorno al 20 agosto, per essere sicuri di avere aromi freschi e fruttati. Fortunatamente, abbiamo avuto alcune piogge durante gli ultimi giorni di agosto che hanno rimesso in forma le piante per finire il loro processo di maturazione e abbiamo finalmente raccolto il Cabernet verso metà settembre.

