



MONTEVERRO

TOSCANA

## VERMENTINO

ANNATA:	2022
ASSEMBLAGGIO:	100% Vermentino
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Vermentino
REGIONE:	Maremma, Toscana

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Oro grigio brillante con tocchi di mercurio sul bordo.
AL NASO:	Ricca espressione di pompelmo, pesca bianca, pera con tocchi di lime e fiori bianchi.
AL PALATO:	Ingresso fresco e rotondo che si evolve su pesca bianca, litchee e ardesia e termina con un'acidità vivace.

### 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:	5555 ceppi/hacon orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale



### NOTE SULL'ANNATA

A volte la qualità è molto più importante della quantità, e questa visione spiega in parte la stagione 2022. Generalmente descritta come un'annata calda e secca, è vero che le precipitazioni complessive sono state molto inferiori a quelle di un'annata normale. Ma siamo stati fortunati perché due eventi piovosi importanti si sono verificati poco prima del germogliamento e poco prima della fioritura, momenti estremamente importanti della stagione. Queste condizioni hanno permesso di ottenere piante perfettamente bilanciate, con energia e riserve sufficienti a sopportare la naturale siccità estiva, ma senza un eccessivo vigore, senza sprechi energetici. L'estate è stata calda, quasi torrida a metà luglio, ma la resilienza delle piante e i terreni vivi hanno aiutato l'uva a maturare in sicurezza, sicuramente un po' prima del solito: abbiamo raccolto il 75% del Vermentino dal 16 al 20 agosto e il resto a fine agosto.