



MONTEVERRO

TOSCANA

TERRA DI MONTEVERRO

JAHRGANG:	2019
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Dunkles, schimmerndes Rubinrot mit Anzeichen von Königsrot am Rand.
NASE:	Noten von frisch gepflückten Blumen wie Tulpen oder Flieder; dazu Anklänge von Pfeffer, Thymian, Rose, Himbeere, Stiftspänen, Zimt.
GAUMEN:	Samtige Eingangsnoten, die sich zu einer feinen Tanninstruktur entwickeln. Dazu Anklänge von dunklen Früchten wie Pflaume und Brombeere. Im Abgang süßer, dunkler Kirschkuchen.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	20 Monate in französischen Eichenbarriques mit 50% neuem Holz
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	35 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Die Saison 2019 begann im Vergleich zu den vorherigen Jahren recht spät, die Knospung fand Anfang April statt. Diese Verzögerung wurde im Frühling durch kühles Wetter weiter verstärkt (die Durchschnittstemperatur war Ende Mai unter 18°C), dazu kamen einige Regenschauer im April und Mai.

Im Juni endete der Regen, der Sommer kam mit langsamen Schritten, im Juli gab es höhere Temperaturen. All diese Bedingungen führten zu einer späten Lese. Den Merlot lasen wir in gut zehn Tagen ab dem 4. September. 70% des Cabernet Franc, Cabernet Sauvignons und Petit Verdots ernteten wir zwischen dem 12. und 21. September, bevor Regenfälle die Lese für ein paar Tage unterbrachen. Der letzte Lesetag war der 1. Oktober.

