



MONTEVERRO

TOSCANA

## TINATA

<b>JAHRGANG:</b>	2019
<b>REBSORTEN</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	6.235 Normalflaschen – 177 Magnums – 60 Doppelmagnums – 30 5l-Flaschen

## VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Brillantes, schimmerndes Granatrot mit Anklängen von dunkler Kirsche und Geranienrot.
<b>NASE:</b>	Blaue und schwarze wilde Früchte wie Boysenbeere und schwarze Johannisbeere; Anklänge von Kräutern wie Thymian, Lorbeerblatt, Eukalyptusblatt, Kaffee, dunkles Schokoladenpulver und Potpourri.
<b>GAUMEN:</b>	Weiche und runde Eingangsnoten, die sich am Gaumen zu mineralischen Noten wie Graphit entwickeln; Anklänge von Zeder, Tabakblatt, frischer Granatapfel. Im Abgang Blaubeere.

## WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Kleinste Lots werden separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; „Punch downs“ per Hand
<b>AUSBAU:</b>	70% lagert für 16 Monate in französischen Eichenbarriques mit 30% neuem Holz; 30% lagert im Beton-Ei
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Keine Schönung, keine Filtration

## WEINBERG

<b>BODEN:</b>	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
<b>PFLANZDICHTHE:</b>	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
<b>ERNTE:</b>	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
<b>ERTRAG:</b>	40 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. Die ersten Syrah-Trauben wurden am 5. September gelesen, der letzte Block am 18. September mit einer schönen Balance und Konzentration. Den Grenache ernteten wir am 12. September.

