



MONTEVERRO

TOSCANA

MONTEVERRO

ANNATA:	2019
ASSEMBLAGGIO:	45% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	21.869 Bottiglie - 495 Magnum - 120 Doppi Magnum - 50 Imperiali - 10 Salmanazar

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Carbone lucido con tocchi di magenta e lavanda sull'unghia.
AL NASO:	Naso profondo ed elegante di cassis e amarene con sentori di liquirizia e olive su pane tostato, alloro e pan di zenzero.
AL PALATO:	Ingressomorbido ma fresco su un palato medio minerale e tannico con tocchi di cioccolato al latte, crostata di lamponi, liquirizia nera con strati di pino secco, tartufo nero e ardesia.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale; Procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	24 mesi in barrique di rovere francese con 70% di legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7.575ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata; a ogni sezione di parcella
RESA:	35 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

La stagione 2019 è iniziata in ritardo rispetto alle altre annate, con il germogliamento avvenuto all'inizio di aprile. Questo ritardo è proseguito in primavera con temperature fredde (temperatura media inferiore a 18°C fino alla fine di maggio) e con alcune piogge in aprile e maggio. Da giugno le piogge sono cessate e l'estate è arrivata lentamente, con temperature più elevate a luglio. Tutte queste condizioni hanno portato a una vendemmia tardiva, con il Merlot raccolto in circa 10 giorni, a partire dal 4 settembre. Il 70% del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot è stato raccolto tra il 12 e il 21 settembre, prima di un temporale che ha fermato la raccolta per alcuni giorni. L'ultimo giorno di raccolta è stato il 1° ottobre.

