



MONTEVERRO

TOSCANA

TERRA DI MONTEVERRO

ANNATA:	2019
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Brillante rubino scuro con tocchi di melanzana e rosso reale.
AL NASO:	Bellissimi fiori appena colti, come tulipani e lillà, con tocchi di pepe, timo, rosa, lampone, grafite e cannella.
AL PALATO:	Attacco vellutato che si evolve in un palato granulare e tannico, con tocchi di frutta scura come prugna e mora che indugiano su una torta di ciliegie scure macerate.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	20 mesi in barrique di rovere francese con 50% di legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7.575 ceppi/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.

