



MONTEVERRO

TOSCANA

TINATA

ANNATA:	2019
ASSEMBLAGGIO:	70% Syrah, 30% Grenache
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	6.235 Bottiglie - 177 Magnum - 60 Doppi Magnum - 30 Bottiglie da 5l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Granato brillante con tocchi di ciliegia scura e geranio sull'unghia.
AL NASO:	Naso di frutta selvatica scura come rovo e ribes nero, tocchi di erbe come timo, alloro, foglie di eucalipto, caffè, polvere di cioccolato fondente e potpourri.
AL PALATO:	Ingresso morbido e rotondo che si evolve in un palato medio minerale di grafite con tocchi di cedro, foglia di tabacco, melograno fresco e chiusura di mirtillo.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100% a caduta Follatura manuale
AFFINAMENTO:	70% della produzione in barrique di rovere francese per 16 mesi con 30% di legno nuovo, il restante 30% in vasca in cemento a forma di uovo
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:	40 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 i primi frutti di Syrah raccolti il 5 settembre e per finire con l'ultimo blocco il 18 settembre, con un eccellente equilibrio e concentrazione. Il Grenache è stato raccolto il 12 settembre.

