MONTEVERRO
TOSCANA

MONTEVERRO

ANNATA:	2020
ASSEMBLAGGIO:	45% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	22.978 Bottiglie - 592 Magnum - 111 Doppi Magnum - 49 Imperiali - 11 Salmanazar

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rubino scuro con tocchi di magenta sul bordo.
AL NASO:	Naso elegante e complesso di melanzane, cassis e ciliegie nere con note di liquirizia e paprika che evolvono su cioccolato fondente, pasta di curry e peperone.
AL PALATO:	Ingresso denso e setoso che evolve in un palato medio minerale e tannico con tocchi di cassis, oliva nera, pino e tabacco che indugiano su tannini fini e granulari.

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, leggera 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

L'annata 2020 è stata una stagione imprevedibile. Un inverno mite e piovoso ha portato ad un germogliamento in armonia con la media stagionale degli ultimi anni (inizi d'aprile). In primavera, le ottime condizioni climatiche hanno favorito una buona crescita vegetativa ed una buona fertilità delle gemme, con un potenziale di grappoli abbastanza alto. Le condizioni climatiche sono però cambiate da fine aprile in poi, con un periodo secco e temperature leggermente superiori alla media. Gli effetti qualitativi sono stati una riduzione delle dimensioni dei grappoli e degli acini. Inoltre, il mese di luglio è stato particolarmente caldo, quindi abbiamo deciso di raccogliere il Merlot intorno al 20 agosto per preservare la freschezza di questa varietà. Poi abbiamo avuto una pioggia di 25 mm nell'ultimo giorno di agosto che ha posticipato la raccolta del Cabernet e del Petit Verdot dal 10 al 20 settembre, con un grande equilibrio e concentrazione.