



# MONTEVERRO

## TOSCANA

### TINATA

<b>JAHRGANG:</b>	2021
<b>REBSORTEN</b>	70 % Syrah, 30 % Grenache
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	7.873 Normalflaschen – 200 Magnums – 60 Doppelmagnums – 30 5l-Flaschen

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Schimmerndes tiefes Auberginenrot mit Anklängen von Rosa am Rand.
<b>NASE:</b>	Explosive Aromen von Blumen wie Viole und Lavendel; Anklänge von Blaubeermarmelade, Thymian, weißem Pfeffer und Tabak.
<b>GAUMEN:</b>	Frische und strukturierte Eingangsnote, die sich am Gaumen zu mineralischen Graphitnoten entwickeln; Anklänge von Tomatenblatt und Kaffee. Im Abgang Kirschclafoutis.

### 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, leichte 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

Während der Nacht vom 7. auf den 8. April 2021 gab es in der gesamten Toskana Frost: ein Verhängnis für die Knospen, viele Weinberge waren betroffen. Auf Monteverro verteilten wir um 2 Uhr nachts brennende Strohballen im ganzen Weinberg, um mit ihrer Hilfe die niedrigen Temperaturen von ca. -1,5° zu bekämpfen. Glücklicherweise waren die Schäden wegen unserer geographischen Lage (Meeresnähe) gering, spätere Arbeiten im Weinberg (Rebschnitt und Biegen) führten zu einer verzögerten Knospung. Nach diesem Ereignis folgte ein trockener Frühling - da die Temperaturen niedriger als üblich waren, litten die Pflanzen nicht unter Wassermangel. Juni und Juli waren ebenfalls nicht so heiß, der wirkliche Sommer begann erst im August. Dieser war von hohen Temperaturen geprägt, so dass die Reife beschleunigt wurde. Wir lasen den Syrah und Grenache in den ersten Septembertagen - ziemlich spät für unsere Verhältnisse.