



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

| | |
|-----------------------|---|
| ANNATA: | 2012 |
| ASSEMBLAGGIO: | 50% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot |
| DENOMINAZIONE: | IGT Toscana rosso |
| REGIONE: | Maremma, Toscana |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|-------------------|---|
| COLORE: | Rubino intenso con tocchi di fragola sull'unghia. |
| AL NASO: | Equilibrio olfattivo di spezie, tè nero e dragoncello con aromi di frutta scura, di amarene e cassis, gesso, after eight, liquirizia e pomodorini secchi. |
| AL PALATO: | Attacco morbido su trama tannica strutturata con mora matura ed erbe aromatiche. |

VINIFICAZIONE

| | |
|---------------------------|--|
| TECNICA ENOLOGICA: | Ogni parcella è vinificata separatamente, fermentazione in inox e barrique, fermentazioni naturali, procedura 100% a caduta, follatura manuale |
| AFFINAMENTO: | 20 mesi in barrique di rovere francese con 60% 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: | 40 hl/ha |

NOTE SULL'ANNATA

Le piogge invernali sono solitamente molto importanti per ricostituire le riserve d'acqua, ma l'inverno 2011/2012 è stato uno dei più secchi nella storia di Monteverro. La Toscana ha visto meno di 250 mm di pioggia tra ottobre 2011 e marzo 2012, quando normalmente la media si attesta sui 600 mm. Questa particolare siccità ha permesso al terreno di riscaldarsi più facilmente e di anticipare quindi la gemmazione intorno al 28 marzo; inoltre ha ridotto la resa della vite che ha prodotto grappoli con acini più piccoli del solito. Le temperature primaverili sono state più fredde della media abituale, e questo fattore ha consentito alla vite di limitare l'evaporazione e la traspirazione. L'estate si è rivelata in linea con la primavera con piogge ridotte e temperature miti: tali condizioni e una resa minore hanno accelerato il processo di maturazione e creato un grande equilibrio tra acidità e frutta. Il Merlot è stato vendemmiato dal 21 al 30 agosto. Il 2 e 4 settembre abbiamo registrato 50 mm di pioggia che hanno contribuito ad ammorbidire i tannini del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot non ancora vendemmiati: forse non tutti i mali vengono per nuocere.

www.monteverro.com

