



**MONTEVERRO**

*Toscana*

## VERRUZZO

---

<b>ANNATA:</b>	2013
<b>ASSEMBLAGGIO:</b>	40% Merlot , 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese
<b>DENOMINAZIONE:</b>	IGT Toscana rosso
<b>REGIONE:</b>	Maremma, Toscana

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>COLORE:</b>	Color ciliegia intenso con tocchi violacei sull'unghia.
<b>AL NASO:</b>	Note esplosive di frutta fresca, ciliegia e cassis con sentori di sottobosco e menta piperita.
<b>AL PALATO:</b>	Attacco rotondo che si evolve in un palato strutturato con foglia di pomodoro e cassis e una bella nota fresca sul finale.

### VINIFICAZIONE

<b>TECNICA ENOLOGICA:</b>	Fermentazione naturale in inox Procedura 100% a caduta
<b>AFFINAMENTO:</b>	12 mesi in barrique di rovere francese
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	Leggera filtrazione, nessuna chiarificazione

### VIGNA

<b>SUOLO:</b>	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
<b>DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:</b>	7.575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale

### NOTE SULL'ANNATA

Nell'inverno 2012-2013 le precipitazioni hanno raggiunto il livello di 1150 mm, incrementando le riserve d'acqua velocemente e consentendo alla pianta di iniziare bene il suo ciclo vegetativo. Nonostante queste piogge torrenziali, siamo riusciti a proteggere i vigneti di Monteverro da problemi di erosione, grazie alla nostra lungimirante attività nell'utilizzare colture di copertura. Dato l'inverno piovoso, la gemmazione ha avuto luogo più tardi del previsto e la pianta ha potuto avere acqua a sufficienza per tutta la stagione. L'estate si è rivelata molto calda ma le viti hanno resistito molto bene al calore e hanno prodotto grappoli maturi e concentrati. Il merlot è stato vendemmiato durante la prima settimana di settembre, le altre varietà nella seconda metà di settembre, al culmine della maturazione, grazie ad un meteo settembrino particolarmente favorevole.

[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)

