



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

JAHRGANG:	2012
REBSORTEN:	35 % Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 25 % Merlot, 5 % Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana rosso
REGION:	Maremma, Toskana
PRODUKTION:	17.127 Normalflaschen – 626 Magnums – 297 Doppelmagnums – 100 Imperialflaschen – 5 Salmanazarflaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefdunkle Tinte mit Cranberry und Pink am Rand.
NASE:	Schöne dichte Aromen mit Anklängen von schwarzer Johannisbeere, Blaubeere, Zedernholz, Zimt, Seife, Olive, schwarzer Trüffel, Kakaopulver und Sägespäne.
GAUMEN:	Dichte Eingangsnote, die sich im Mund auf einer strukturierten und konzentrierten Palette von dunklen Früchten entwickelt; dazu eine schöne Säure von Brombeeren und Kirschkernen.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen, 100 % Gravitation, „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80 % neuem Holz
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	30 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Der Regen ist im Winter sehr wichtig um die Wasserreserven aufzufüllen – dieses Jahr war jedoch für Monteverro der bisher trockenste Winter. In der Toskana regnete es zwischen Oktober 2011 und März 2012 weniger als 250 mm (die durchschnittliche Regenmenge liegt bei circa 600 mm). Der trockene Boden erwärmte sich schneller und die Blüte fand relativ früh um den 28. März statt. Wenig Niederschläge im Frühjahr führten zu weniger und kleineren Beeren; auch die Durchschnittstemperatur war niedriger, so dass die Reben weniger Wasser über die Blätter verdunsteten. Im Sommer regnete es kaum, die Temperaturen waren gemäßigt. Ein relativ schneller Reifungsprozess brachte eine schöne Balance zwischen Säure und Frucht mit sich. Den Merlot ernteten wir zwischen dem 21. und 30. August. 50 mm Regen am 2. und 4. September ließ die Tannine von Cabernet Sauvignon und Petit Verdot sehr weich werden – ein Glück im Unglück!

www.monteverro.com

