



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

ANNATA:	2014
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	20476 Bottiglie – 594 Magnum – 240 Doppi Magnum – 50 Imperiali

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rubino scuro intenso e impenetrabile con tocchi di porpora
AL NASO:	Bel naso elegante con tocchi di cedro, marzapane, ribes nero e ciliegia. Richiami di sottobosco e di alloro, cioccolato al latte e pomodori secchi.
AL PALATO:	Ingresso morbido e vellutato, amarena sotto spirito e frago- la, lampone e prugna con sentori di spezie e tabacco.

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 80% di legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, né filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo con ciottoli erosi
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	30 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Nel 2014 l'inverno è stato piuttosto piovoso (450 mm di piogge da Novembre a Marzo). In questo modo la falda freatica ha potuto ricolmarsi dando alle piante acqua sufficiente per apportare sostanze nutritive. La stagione di crescita è stata relativamente simile a quella dell'anno precedente, con un clima mite e temperato. La principale differenza è stato il meteo caldo in Maggio/Giugno che ha aiutato una fioritura uniforme e abbondante. Ci sono poi state due piogge (il 15 di Giugno – 75 mm – e il 29 di Luglio – 110 mm) che hanno aiutato le piante a sviluppare begli acini e a non soffrire per le alte temperature di Luglio. In Agosto e Settembre le temperature sono state particolarmente miti (rispettivamente nella media di 24 °C e 21,5 °C). Questo clima “freddo” ha protetto l'acidità aiutandoci a trovare il perfetto bilanciamento. La vendemmia è stata fatta intorno al 10 di Settembre per il Merlot e dopo il 20 Settembre per gli altri vitigni.

