



MONTEVERRO

TOSCANA

## VERRUZZO

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>JAHRGANG:</b>        | 2022  |
| <b>REBSORTE:</b>        | 40 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah |
| <b>KLASSIFIZIERUNG:</b> | IGT Toscana Rosso   |
| <b>REGION:</b>          | Maremma, Toscana  |

## VERKOSTUNG

|                |   |
|----------------|---|
| <b>FARBE:</b>  | Kirschrot mit Anklängen von Lila und Pink am Rand.  |
| <b>NASE:</b>   | Explosive Noten von Granatapfel und Cassis, dazu einige Anklänge von Kirsche und Tomatenstängel.  |
| <b>GAUMEN:</b> | Frische Eingangsnoten, die sich zu einem strukturierten Mundgefühl entwickeln, dazu rote Kirsche, Himbeere, Lorbeerblatt und florale Noten – im Abgang strukturierte Tannine und Frische. |

## WEINBEREITUNG

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>GÄRKELLER:</b> | Gärung findet in Edelstahltanks statt<br>Natürliche Gärungen<br>100% Gravitation |
| <b>AUSBAU:</b>    | 12 Monate in französischen Eichenbarriques und Edelstahltanks                    |
| <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                                  |

## JAHRGANGSKOMMENTE

„Qualität ist wichtiger als Quantität“ - diese Sichtweise beschreibt die Vegetation im Jahre 2022.

Dieses Jahr wurde generell als heiß und trocken beschrieben und auch die gesamte Niederschlagsmenge war im Vergleich zu einem normalen Jahr geringer. Wir hatten glücklicherweise zwei größere Regenfälle in zwei wichtigen Momenten der Vegetation: einen vor der Knospung und einen vor der Blüte. Diese Bedingungen führten zu einer perfekten Balance der Pflanzen mit einerseits genügend Energie, um den natürlichen Bedingungen des Sommers gewappnet zu sein, und andererseits nicht zu viel Kraft, um diese in einem unnützen Wachstum zu verschwenden.

Der Sommer war heiß, fast glühend in der Juli-Mitte, aber die Resilienz der Pflanzen und der vitale Boden halfen den Reben sicher zur Reife zu gelangen, auch wenn etwas früher als sonst für den Merlot und Syrah. Wir ernteten auch 1/3 des Cabernet vor dem 3. September, als es Niederschläge gab und die Temperaturen fielen. Die restlichen Cabernets und den Petit Verdot lasen wir zwischen dem 10. und 20. September.

