



MONTEVERRO

Toscana

TERRA DI MONTEVERRO

ANNATA:	2018
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso ciliegia scuro con tocchi rubino.
AL NASO:	Esplosione di fragole e lamponi bilanciati da sentori di sottobosco e sottili note di peperone.
AL PALATO:	Attacco setoso su una trama tannica strutturata con ciliegie e ribes nero e tocchi di eucalipto, pot-pourri e pomodori secchi.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale 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:	35 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Dopo un 2017 secco, abbiamo registrato un inverno ed un inizio primaverile piovosi che han permesso di stoccare buone risorse idriche. In tali condizioni il rischio di insorgenza di muffe poteva essere dietro l'angolo, ma il nostro agronomo Simone Salamone è riuscito a compiere un ottimo lavoro proteggendo la nostra vigna biologica, impiegando il giusto prodotto nel momento adatto sempre rispettando al meglio l'ecosistema di Monteverro. Il resto della stagione è stata serena ed abbastanza calda. Abbiamo iniziato la raccolta del Merlot con due parcelle il 13 agosto per terminare con l'ultima il 29 agosto. A seguire, la raccolta del Cabernet e del Petit Verdot che sono state interrotte a causa di due piogge tra il 7 e il 17 Settembre, questo ha ritardato la raccolta che è stata terminata agli inizi di Ottobre.

