



MONTEVERRO

TOSCANA

VERMENTINO

ANNATA:	2023
ASSEMBLAGGIO:	100% Vermentino
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Vermentino
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Oro grigio brillante con tocchi di verde sul bordo.
AL NASO:	Esplosione di pompelmo, fiori di sambuco, pesca bianca, con tocchi di lime e melone verde.
AL PALATO:	Ingresso fresco e frizzante che si evolve di nuovo su pesca bianca, pera e ardesia, per finire con un'acidità importante e pompelmo.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Pigiatura a grappolo intero Senza fermentazione malolattica
AFFINAMENTO:	6 mesi su fecce fini in tini di acciaio inox
IMBOTTIGLIAMENTO:	Leggera filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	5555 ceppi/hacon orientamento nord/sud
VENDEMMIA:	Manuale

NOTE SULL'ANNATA

L'annata 2023 sarà ricordata per la primavera molto piovosa, con quasi 150 mm in aprile e maggio. Questo è anche il periodo in cui le viti sono più sensibili alle malattie, in particolare alla peronospora. Simone e il suo team hanno lavorato molto duramente per affrontare questa situazione, utilizzando anche irroratori a spalla quando il terreno era troppo bagnato per usare i trattori. Grazie a loro, questo non ha avuto alcun impatto sulla qualità dei frutti e dopo questo periodo il resto della stagione è stato una passeggiata! Poi abbiamo avuto la classica estate calda senza grandi piogge, ma il terreno aveva una riserva idrica sufficiente per combattere la siccità. Abbiamo raccolto il Vermentino dal 18 al 24 agosto con un bellissimo equilibrio di freschezza e aromaticità.

