



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

ANNATA:	2015
ASSEMBLAGGIO:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Merlot, 10% Petit Verdot
DENOMINATION:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	20476 Bottiglie – 594 Magnum – 240 Doppo Magnum – 50 Imperiali

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso rubino scuro con tocchi di porpora sull'unghia.
AL NASO:	Naso complesso e strutturato di ribes nero, amarena e mirtilli con sentori di pepe nero e cedro; oliva nera e sottobosco nel finale.
AL PALATO:	Attacco equilibrato e vellutato, controbilanciato da una bella acidità. Aromi di frutta a bacca scura, cassis e finale di cioccolato, tabacco e amarena.

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

ANNATA COMMENTS

Il 2015 è stata un'annata da manuale, con piogge intense seguite da una fase temperata, che hanno favorito l'infiorescenza prima della calura estiva e una corretta fase vegetativa e invaiatura.

Il risultato? Acini piccoli e concentrati, ricchi di aromi. Il Merlot è stato vendemmiato a fine Agosto per preservare le caratteristiche aromatiche, ma abbiamo vendemmiato Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot dal 10 al 25 Settembre per avere la maturità fenolica ottimale.

