



MONTEVERRO

TOSCANA

MONTEVERRO

ANNATA:	2022
ASSEMBLAGGIO:	45% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana rosso
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	19.724 Bottiglie - 700 Magnum - 120 Doppie Magnum - 60 Imperiali 15 Salmanazar

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Nero ciliegia con tocchi di rosso e porpora sull'unghia.
AL NASO:	Naso profondo ed elegante, con note di frutti scuri come cassis e ciliegia nera, arricchite da sentori floreali di pout pourri e rosa, che evolvono verso sfumature di pane tostato, pan di zenzero e cedro.
AL PALATO:	Ingresso fresco, denso e setoso, che evolve su un centro bocca vivace, con note di mirtilli e ciliegia rossa e una persistenza su accenni di ciliegia e menta.

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 70% di legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, leggera 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

A volte la qualità è molto più importante della quantità, e questa visione spiega in parte la stagione 2022. Generalmente descritta come un'annata calda e secca, è vero che le precipitazioni complessive sono state molto inferiori a quelle di un'annata normale. Ma siamo stati fortunati perché due eventi piovosi importanti si sono verificati poco prima del germogliamento e poco prima della fioritura, momenti estremamente importanti della stagione. Queste condizioni hanno permesso di ottenere piante perfettamente bilanciate, con energia e riserve sufficienti a sopportare la naturale siccità estiva, ma senza un eccessivo vigore, senza sprechi energetici. L'estate è stata calda, quasi torrida a metà luglio, ma la resilienza delle piante e i terreni vivi hanno aiutato l'uva a maturare in sicurezza, sicuramente un po' prima del solito per Merlot e Syrah. Inoltre, 1/3 dei Cabernet sono stati raccolti prima del 3 settembre, quando si è verificata una pioggia e un calo delle temperature. Il resto dei Cabernet e il Petit Verdot sono stati completati tra il 10 e il 20 settembre.

