



**MONTEVERRO**

*Toscana*

## MONTEVERRO

---

<b>JAHRGANG:</b>	2010
<b>REBSORTEN:</b>	45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana rosso
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	14.699 Normalflaschen – 646 Magnums – 300 Double Magnums – 100 Imperialflaschen

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Tiefes Dunkelrot mit Rubinrot am Rand und Anklängen von Violett.
<b>NASE:</b>	Verblüffende Tiefe von Zedernholz, Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Muskat, Erde, schwarzem Pfeffer und Zigarre, abgerundet mit frischen Noten von Pfifferlingen und Tulpen.
<b>GAUMEN:</b>	Samtiger Eingang von reifen Früchten wie Brombeere, Kirsche, schwarzer Johannisbeere. Im Nachklang eine tiefe und dichte Struktur mit Blaubeer- und Erdbeernoten.

### WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärung 100% Gravitation „Punch downs“ per Hand
<b>AUSBAU:</b>	24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 70% neuem Holz
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Keine Schönung, keine 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, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
<b>ERTRAG:</b>	40 hl/ha

### JAHRGANGSKOMMENTARE

Wie im Jahr zuvor war der Winter von 2009/2010 sehr regenreich. Die Frühlingswärme setzte spät ein, so dass das Pflanzenwachstum beträchtlich, aber langsamer als sonst ausfiel. Die erste Maihälfte war regnerisch, ohne dass dies die Pflanzenblüte beeinträchtigte. Die Trockenheit im Sommer war ausgewogen, da es relativ oft bewölkt war. Der September war auch ziemlich kühl mit durchschnittlichen Temperaturen von ca. 20° C. Im Frühherbst regnete es kaum, so dass ausschließlich die optimale Traubenreife den Lesezeitpunkt bestimmte. Die Trauben konnten langsam reifen. Wie üblich begannen wir mit dem Merlot (10. September). Die anderen Traubensorten lasen wir Anfang Oktober. Die letzten Parzellen des Cabernet Franc brachten wir am 15. Oktober in den Keller.

[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)

