MONTEVERRO
TOSCANA

TINATA

2022



TINATA · 2022

IDENTITÀ

ASSEMBLAGGIO

65% Syrah, 35% Grenache

DENOMINAZIONE

IGT Toscana Rosso

REGIONE

Maremma, Toscana

PRODUZIONE

8.969 bottiglie · 200 Magnum · 60 Doppie Magnum · 30 bottiglie da 5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Melanzana lucida e profonda con tocchi di viola e rosa sull'unghia.

AL NASO

Esplosione di fiori come viola e lavanda, con tocchi di marmellata di mirtilli, timo, pepe bianco e tabacco.

AL PALATO

Fresco all'ingresso ma con una struttura in evoluzione, palato ricco e umami, con una persistenza su note di lampone, sfumature di viola, foglie di tabacco e mirto.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA

Ogni parcella è vinificata separatamente. Fermentazione in inox e barrique. Fermentazione naturale. Procedura 100% a caduta. Follatura manuale.

AFFINAMENTO

70% della produzione in barrique di rovere francese per 16 mesi con 30% di legno nuovo; il restante 30% in vasca di cemento a forma di uovo

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

40 hl/ha

L'ANNATA 2022

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 e 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, un terzo dei Cabernet è stato raccolto prima del 3 settembre, quando si sono verificati 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.

BIO