

## Monteti 2013

Capalbio ~ Toscana

L'inverno è stato freddo e piovoso. Le basse temperature e le abbondanti precipitazioni della primavera, hanno rallentato lo sviluppo vegetativo. Da giugno in poi, è cominciata un'estate calda e ventilata, che ha consentito alla vigna un ottimo e sano sviluppo. L'invaiatura è avvenuta più tardi rispetto alla norma e la vendemmia delle varietà del Monteti è iniziata con calma il 12 settembre con il Cabernet Franc, per concludersi il 4 ottobre con il Petit Verdot. L'epoca di raccolta è stata protetta da un clima ideale. Le uve sono state selezionate molto sane e con un perfetto punto di maturazione.

Di un colore rubino profondo, presenta al naso note di frutta scura, spezie, cacao, cassis, cuoio, macchia mediterranea con tocchi balsamici e floreali. In bocca è avvolgente, lungo ed elegante, sostenuto da una buona acidità e un'equillibrata trama tannica.



**DENOMINAZIONE:** IGT Toscana

VITIGNI: 55% Petit Verdot, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

**ALC/VOL:** 14%

**VIGNETO:** esposizione sud-sud ovest; altitudine 140 mt; struttura complessa, sassosa su substrato argilloso; densità di impianto: 6.600 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** integralmente manuale.

RESA/HA: 35 hl

**VINIFICAZIONE:** fermentazione spontanea termo-regolata, senza aggiunta di lieviti industriali. Ogni parcella del vigneto viene vinificata separatamente, ciascuna in un tino dedicato, e mantenuta separata anche per tutto l'affinamento, fino alla composizione del blend.

**MACERAZIONE:** fino a 21 giorni a seconda della varietà. Lungo contatto con le fecce per abbattere l'uso di solfiti.

**AFFINAMENTO:** 20 mesi in barriques di rovere francese (70% nuove di tostatura media e 30% di secondo passaggio). Ulteriori 24 mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica né filtrazione.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: oltre 20 anni.

**SOSTENIBILITÀ:** Monteti ha ottenuto la certificazione V.I.V.A. "Vino Sostenibile" del Ministero dell'Ambiente. Il QR code sulla retro-etichetta consente al consumatore di accedere ai parametri di sostenibilità del vino, direttamente nella pagina dedicata del sito del Ministero. Il calcolo dell'impronta carbonica del Monteti elaborato da V.I.V.A. è conforme alla ISO/TS 14067:2013 Carbon Footprint of Product (CFP).







Strada della Sgrilla 6, 58011 Capalbio (Grosseto) - info@tenutamonteti.it +39 0564 896160 www.tenutamonteti.it 👍 Tenuta Monteti