

TENUTA MONTETI

Capalbio - Toscana

Monteti 2015

L'inverno è stato abbastanza mite, con qualche rara caduta sotto zero. La primavera è stata piovosa ma senza creare complicazioni. Le temperature sono state nella media stagionale e il germogliamento è avvenuto nell'ultima decade di marzo. L'estate è stata calda ma non torrida, rinfrescata da qualche pioggia. L'inviatura è avvenuta attorno al 10 luglio.

La vendemmia 2015 ha avuto un andamento abbastanza lineare, con qualche innocuo temporale. La raccolta delle parcelle destinate al Monteti è iniziata il 12 settembre con il Cabernet Franc e finita il 5 ottobre con l'ultimo Petit Verdot.



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

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

ALC/VOL: 14,5%

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 in 2015: 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: 18 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.

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).



www.viticolturasostenibile.org

