

# TENUTA MONTETI

Capalbio - Toscana

## Monteti 2017

L'inverno è stato mite e siccitoso, seguito da una primavera calda e secca. Le fasi fenologiche si sono svolte più o meno nella norma, ma lo sviluppo vegetativo è stato meno vigoroso del solito. Le alte temperature e la scarsità di piogge, sono durate anche per tutta l'estate. L'invasatura è stata precoce, attorno al 10 luglio. Un'accurata tempistica di raccolta, rapida e in anticipo rispetto alla norma, e una rigida cernita, ci hanno permesso di portare in cantina uve buone e sane, e di governare la matrice zuccherina. La scelta, in un'annata difficile, è stata di operare la massima selezione per mantenere un'alta qualità.

Di un profondo rosso granato, offre al naso sentori di frutta scura, sottobosco, grafite e torrefazione, con delicate note balsamiche. In bocca è lineare, intenso, intessuto di tannini armoniosi ed eleganti. Assai lungo nel finale.



**DENOMINAZIONE:** IGT Toscana

**VITIGNI:** 60% Petit Verdot, 20% 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 2017:** 30 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 calcolo dell'impronta carbonica del Monteti elaborato da V.I.V.A. è conforme alla UNI EN ISO 14064:2019.



Cert. n. CC\_VV\_2021\_006  
UNI EN ISO 14064:2019