

# TENUTA MONTETI

Capalbio ~ Toscana

## Monteti 2019

L'inverno è stato normalmente piovoso e mite, con qualche sporadica caduta notturna sotto lo zero. Il germogliamento è avvenuto nella terza decade di marzo. La primavera è stata fredda e molto piovosa, il che ha rallentato la crescita vegetativa. L'inviatura è avvenuta dalla metà di luglio in poi, in ritardo rispetto alle nostre medie. L'estate è stata calda ma non torrida, rinfrescata da un po' di pioggia a metà luglio. La vendemmia è stata lineare, calda, rotta da un piovasco il 22 settembre che non ha disturbato però la maturazione delle varietà più tardive. La raccolta delle parcelle dedicate al Monteti è iniziata l'11 settembre con il Cabernet Sauvignon, per concludersi il 29 con il Petit Verdot. Uve in buono stato sanitario e con un ottimo punto di maturazione.

Di un profondo rosso granato con riflessi violacei, offre al naso note misteriose di amarena, frutta scura, sentori di sottobosco con punte di caffè, palo santo, grafite e viola. In bocca scivola corposo, con tannini scintillanti che guidano un finale armonioso e notevolmente persistente.



**DENOMINAZIONE:** IGT Toscana

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

**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 2019:** 35 hl

**VINIFICAZIONE:** fermentazione termo-regolata in tini d'acciaio. 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 18 giorni a seconda della varietà. Lungo contatto con le fecce per abbattere l'uso di solfiti.

**AFFINAMENTO:** 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese (70% nuovi e 30% di secondo passaggio). Dopo la composizione del blend, riposa in vasche di cemento prima di essere imbottigliato. Ulteriori 24 mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica o filtrazione.

**SOSTENIBILITÀ:** Tenuta Monteti ha ottenuto la certificazione V.I.V.A. "Vino Sostenibile" del Ministero dell'Ambiente. Il calcolo dell'impronta carbonica elaborato da V.I.V.A. è conforme alla UNI EN ISO 14064:2019.



Cert. n. CC\_VV\_006\_rev.01  
UNI EN ISO 14064:2019