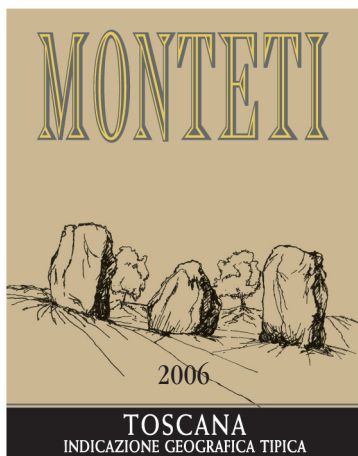


# TENUTA MONTETI

## Monteti 2006



Petit verdot 50%

Cabernet franc 30%

Cabernet sauvignon 20%

PARAMETRI ANALITICI	U.M.	Valore
TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO	% v/v	14
ESTRATTO SECCO NETTO	g/l	33
ACIDITA' TOTALE (in acido tartarico)	g/l	5,8
PH		3,51
POLIFENOLI TOTALI (acido gallico)	mg/l	2250

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità piante per ettaro: 6600

Bottiglie prodotte: 40000

ANNATA 2006: un'annata piuttosto calda e soleggiata ci ha consentito di raccogliere uve ben mature, che hanno dato origine ad una trama tannica, fitta ed elegante, propria di un vino importante.

Il carattere prepotente del Petit Verdot, l'eleganza femminile del Cabernet Franc, il saggio sostegno del Cabernet Sauvignon si incontrano nel delicato equilibrio di Monteti 2006.

L'elevata acidità dona al Monteti un'ottima bevibilità.

AFFINAMENTO : 70% in barrique nuove tostatura media ed il 30% in barrique di legno vecchio.  
Due anni di affinamento in bottiglia.

La fermentazione termoregolata delle uve provenienti dalle diverse parcelle dei nostri vigneti, avviene separatamente in vasche di acciaio troncoconiche aperte, della capacità di 80 hl, ed ha una durata variabile dai 6 agli 8 giorni. Per la prima volta in questa annata parte delle fermentazioni sono avvenute spontaneamente con lieviti indigeni.

La macerazione ha avuto una durata di 16-21 giorni in funzione di ogni singola parcella, durante la quale vengono effettuate frequenti follature al fine di garantire al cappello di vinacce un continuo contatto con il liquido.

Nei mesi di novembre e dicembre si è svolta la fermentazione malolattica in acciaio.

Dopo di questa i vini sono stati subito messi in barriques, tonneaux separati per varietà e, nell'ambito di ciascuna varietà, per parcella di terreno di provenienza.

# TENUTA MONTETI

## Monteti 2006

### **Il MONTETI e “la scommessa di Andrea”**

Il Monteti è composto da uve cabernet sauvignon petit verdot e cabernet franc con minime aggiunte di merlot e di alicante. Si caratterizza per una percentuale alta di petit verdot.

E' un vino complesso che non mira ad immediati facili effetti, ma che dona nel tempo sensazioni diverse affascinanti e prolungate.

All'apertura della bottiglia presenta al naso e al palato un carattere molto riservato, “chiudendo” in sé le proprie virtù. Solo un contatto prolungato con l'aria, anche quando già versato nel bicchiere, lo dischiude gradualmente in una straordinaria sequenza a cascata di sensazioni e aromi: un lento, regale incedere verso la piena manifestazione di sé.

Questa particolare caratteristica gli è data dal metodo di maturazione che deliberatamente viene seguito nel suo soggiorno in barrique: nella barrique si mantiene un clima di minima ossidazione lasciando lavorare le fecce con il loro potere antiossidante, e riducendo al minimo il contatto con l'aria. Lo scopo di questo processo è quello di seguire una via il più possibile naturale per la maturazione, minimizzando il ricorso ai solfiti.

L'applicazione di questa procedura richiede grande impegno personale da parte di chi la sorveglia, una continua attenzione e una certa dose di coraggio tanto più se essa è condotta sul filo del limite dell'ottimizzazione. Per questo nella Tenuta Monteti chiamiamo questo metodo “La scommessa di Andrea” dal nome del nostro enologo Andrea Elmi che lo gestisce personalmente.

E pertanto aprite la bottiglia molto in anticipo, lasciate il vino nel bicchiere, che vi accompagni in una lunga conversazione.