

L'inverno è stato mite e molto piovoso, seguito da una primavera fresca, anch'essa con abbondanti piogge. Le fasi fenologiche si sono svolte con leggero ritardo rispetto alla norma, così come l'inviatura che si è verificata a metà luglio. La vendemmia delle varietà destinate al Monteti è iniziata il 18 settembre con il Cabernet Franc e si è conclusa il 3 ottobre con l'ultimo Petit Verdot. La raccolta è stata complicata dalla variabilità delle condizioni meteorologiche che ci ha portato ad applicare una severa selezione sia in campo che sui tavoli di cernita. Le rese, perciò, sono state molto basse e il numero di bottiglie di Monteti di questa annata è stato pressoché la metà della normale produzione.

Di un rosso rubino intenso, offre al naso note di frutta scura, mora, spezie dolci, liquirizia, cuoio e tabacco. Al palato è elegante, avvolgente e profondo, con un lungo finale sostenuto da una buona acidità.



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VITIGNI: 60% Petit Verdot, 20% 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 in 2014: 20 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

