





MONTERO

**MONTERO'**

Maremma Toscana DOC

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Gold mit leichten grünlichen Reflexen.

**Bouquet:** Zart, dominiert von einem Bouquet aus Blumen mit Weißdorn und Lavendel, gefolgt von Noten von Tabakpfirsich, Thymian und blasser Mandel. Mediterrane Aromen mit Anklängen von Ingwer und Zitrone. Ein Finish mit rauchig en Noten.

**Geschmack:** Ein sonniger und voller Geschmack, voluminös und saftig, zusätzlich aufgepeppt durch eine lebhaft Frische, die in eine schöne Salzigkeit übergeht und in einem langen mineralischen Abgang endet.

## AGRONOMISCHE DATEN

**Rebsorten:** Reinsortiger Vermentino

**Gebiet der Lage:** Magliano in der Toskana (GR)

**Höhenlage:** Zwischen 200 und 250 Meter über dem Meeresspiegel.

**Bodenart:** Lehmiger Kalkstein

**Ausrichtung:** Südost / Süd

**Erziehungssystem:** Guyot Rebstöcke pro Hektar: 5550

**Ernte:** Letzte Woche im August.

## ÖNOLOGISCHE DATEN

**Weinbereitung:** Kaltmazeration der Trauben bei 8° -10° C über Nacht in der Presse, anschließende Abstichung des Mosts bei Kälte für einen Tag, Umfüllen und anschließende alkoholische Gärung bei 16° C über drei Wochen. Der Wein bleibt drei Monate auf der Hefe, ohne malolaktische Gärung.

**Reifung:** 3 bis 12 Monate in der Flasche

**Haltbarkeit des Weins:** Mindestens 3 Jahre

## ANALYTISCHE DATEN

**Jahrgang:** 2020 - **Alkoholgehalt:** 13,5%