



MONTEVERRO

VINO:	Chardonnay
ANNATA:	2008
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana bianco
REGIONE:	Maremma, Toscana

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	giallo oro brillante con riflessi paglierino
AL NASO:	fico fresco, torta al limone, pera, pane tostato, ananas e mandorle con note di fieno e pesca bianca
AL PALATO:	fresco attacco iniziale di mela verde, tonalità che sfumano in yogurt alla vaniglia e pane alla banana con un tocco di scorza d'arancia

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	ogni parcella è vinificata separatamente pigiatura a grappolo intero fermentazione alcolica e malolattica naturale affinamento su fecce fini con batonnage procedura 100% con gravità
AFFINAMENTO:	in barrique di rovere francese per 18 mesi con 30% di barrique nuove
IMBOTTIGLIAMENTO:	nessun procedimento di chiarifica, leggera filtrazione

VIGNA

SUOLO:	argillo-calcareo
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento est/ovest
VENDEMMIA:	manuale, data di raccolta adattata ad ogni sezione di parcella
RESA:	20 hl/ha

NOTE SULL' ANNATA

La stagione invernale è stata relativamente mite e questo fattore ha anticipato il germogliamento di svariati giorni (22 di marzo). La primavera si è rivelata particolarmente piovosa al momento della fioritura, causando una riduzione naturale della resa. La stagione si è poi stabilizzata su temperature miti e l'estate è stata prevalentemente soleggiata, con picchi di temperature nei mesi di luglio e agosto. Il primo blocco di Chardonnay è stato vendemmiato il 25 agosto; la vendemmia si è conclusa il 9 di settembre.

