



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

JAHRGANG:	2013
REBSORTEN:	100 % Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Chardonnay
REGION:	Maremma, Toskana
PRODUKTION:	4.550 Flaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Helles Gelbgold mit leichten Anklängen von Silber am Rand.
NASE:	Explosive Noten von gestoastetem Brioche mit Karamel, Mokka, Banane und Ananas, die sich zu Vanille und Grapefruit entwickeln.
GAUMEN:	Runde und frische Eingangsnoten, die sich zu Aromen von Zitrone, Blutorange, Stroh und Granit entfalten. Im Abgang Quitte und Limette.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert, Pressen der ganzen Beeren, natürliche Gärungen, Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnagen, 100 % Gravitation
AUSBAU:	50 % lagert für 14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 40 % neuem Holz; 50 % lagert im Beton-Ei
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, leichte Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Ost-West ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	40 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Im November 2012 hatten wir innerhalb von 48 Stunden 400 mm Niederschlag – ein sehr aussergewöhnliches Ereignis! Leider kann der Boden jedoch nicht mehr Wasser aufnehmen als die Wasserreservoirs zulassen - dennoch zeigt dies, wie rau das mediterrane Klima mit langen Trockenphasen und schweren Stürmen sein kann. Glücklicherweise hatten wir keinen Schaden im Weinberg, die Böden wurden ausreichend mit Schnittmaterial bedeckt und waren locker genug, um Erosionen zu vermeiden.

Die totale Niederschlagsmenge im Winter belief sich auf 1200 mm bis zum Austrieb, alle Wasserreserven waren noch vor der Wachstumsphase aufgefüllt.

Die restliche Saison verlief ruhiger mit nur 150 mm Niederschlag von April bis Oktober. Wir hatten einen sehr gleichmäßigen Austrieb in der ersten Aprilhälfte und eine schöne Blüte in der zweiten Maihälfte. Die Traubenanzahl war gering, was auf die zwei letzten, sehr trockenen Saisonen zurückzuführen ist. Auf Trockenheit reagieren die Pflanzen mit weniger Traubenproduktion. Der Sommer kam langsam und wir hatten nur Anfang August zehn Tage mit intensiver Wärme. Die Reifephase hatte optimale Bedingungen. Die Ernte der Chardonnay-Trauben war vom 16. bis 20. August.

www.monteverro.com

