



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

ANNATA:	2013
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Chardonnay
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	4550 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Oro intenso brillante con note argentee sull'ungchia.
AL NASO:	Esplosione di brioche tostata con caramello, caffè, banana, ananas che indugia sulla vaniglia e pompelmo.
AL PALATO:	Attacco rotondo ma fresco che indugia su agrumi, arancia rossa, pietra focaia e finale di mela cotogna e lime.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Pigiatura a grappolo intero Fermentazione naturale Affinamento su fecce fini con batonnage Procedura 100% a caduta
AFFINAMENTO:	14 mesi in barrique di rovere francese per il 50% della produzione con 40% di legno nuovo. Il restante 50% in vasca in cemento a forma di uovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, leggera filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-calcareo
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7575 ceppi/ha con orientamento est/ovest
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	40 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

Nel novembre 2012 abbiamo avuto un evento atmosferico eccezionale, con più di 400 mm di pioggia caduti in sole 48 ore: queste precipitazioni così abbondanti tuttavia non giovano alle riserve idriche del terreno, che non riesce ad assorbirle, ma mostrano quanto può essere aspro il clima nell'area del Mediterraneo, con lunghi periodi di siccità alternati a violenti nubifragi. Fortunatamente ciò non ha causato danni ai vigneti: il suolo era adeguatamente ricoperto dalle colture e abbastanza poroso da limitare l'erosione. Infine, con 1200 mm di portata totale delle precipitazioni fino alla gemmazione, le riserve idriche sono state colmate prima del periodo vegetativo.

Il resto della stagione è stato più sereno, con solo 150 mm di pioggia da aprile a ottobre.

La gemmazione è stata uniforme (nella prima metà di aprile) come anche la fioritura (seconda metà di maggio) ma con una quantità di grappoli non abbondante: la produzione contenuta di grappoli è la naturale reazione delle piante alla spiccata siccità delle due stagioni precedenti. L'estate è arrivata lentamente e abbiamo avuto solo dieci giorni di calura intensa all'inizio di agosto, condizione che ha favorito un'inviatura ottimale. La vendemmia dello Chardonnay è durata dal 16 al 20 agosto.

www.monteverro.com

