



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

JAHRGANG:	2015
REBSORTE:	100 % Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Chardonnay
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	7.460 Flaschen – 150 Magnums

VERKOSTUNG

FARBE:	Tief schimmerndes Graugold mit Nuancen von Limettengrün am Rand.
NASE:	Zarte Noten von geröstetem Brioche mit weißem Pfirsich, Zeder, frische Mango, Schiefer Nase mit Ansätzen von Birne, Grapefruit mit einem Hauch von Honig.
GAUMEN:	Runde und frische Eingangsnoten, die sich zu Aromen von Pfirsich, Zitrone, Stroh und Granatapfel entfalten. Im Abgang Quitte und Limette.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärung 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

2015 war ein gutes Jahr. Im Winter hat es viel geregnet, dies favorisierte die Bedingungen rund um die Blüte und das Wachstum der Beeren. Danach folgten wärmere Temperaturen, welche das optimale Ausreifen der Beeren ermöglichten. Dank dieser Umstände waren die Beeren relativ klein und in ihrem Geschmack und ihrer Aromenvielfalt sehr konzentriert. Ein erster Teil der Ernte fand um Mitte August statt, während die zweite Hälfte 10 Tage später gelesen wurde.

www.monteverro.com

