



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

ANNATA:	2015
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Chardonnay
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	7460 bottiglie - 150 Magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Oro brillante con tenui riflessi verdi.
AL NASO:	Profumo delicato di brioche tostata, pesca a polpa bianca, cedro, mango fresco, ardesia con finale di pera, pompelmo e miele.
AL PALATO:	Attacco fresco ma rotondo con note di pera, fieno, melograno e finale di mela cotogna e torta di limone.

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

ANNATA COMMENTS

Il 2015 è stata un'annata da manuale, con piogge intense seguite da una fase temperata, che hanno favorito l'infiorescenza prima della calura estiva e una corretta fase vegetativa e invaiatura. Il risultato? Acini piccoli e concentrati, ricchi di aromi. La vendemmia nel 2015 si è svolta in due fasi, a metà agosto e nell'ultima settimana del mese.

