



**MONTEVERRO**

*Toscana*

## CHARDONNAY

---

<b>JAHRGANG:</b>	2010
<b>REBSORTEN:</b>	100% Chardonnay
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana bianco
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	3.967 Flaschen

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	<i>Brilliantes, leuchtendes Gold mit leichtem Grau-Gold am Rand.</i>
<b>NASE:</b>	<i>Explosive Noten von Quitte, Honig, Wachs, Granit, Blutorange, Vanille, Birne, Aprikose, weißer Schokolade, weißem Trüffel und Stroh.</i>
<b>GAUMEN:</b>	<i>Eingangsnote von gerösteter Cashew und Mandel, die sich zu Aromen von weißem Pfirsich, Birne und Honig entwickeln. Im Nachklang Orangenschale, Marzipan und Anklänge von Zitrusfrüchten.</i>

### WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	<i>Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärung Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnagen 100% Gravitation</i>
<b>AUSBAU:</b>	<i>14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 30% neuem Holz und im Beton-Ei</i>
<b>ABFÜLLUNG:</b>	<i>Keine Schönung, leichte Filtration</i>

### WEINBERG

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

### JAHRGANGSKOMMENTARE

*Wie im Jahr zuvor war der Winter von 2009/2010 regenreich. Die Frühlingswärme setzte spät ein, so dass das Pflanzenwachstum beträchtlich, aber langsamer als sonst ausfiel. Die erste Maihälfte war regnerisch, ohne dass dies die Pflanzenblüte beeinträchtigte. Die Trockenheit im Sommer war ausgewogen, da es relativ oft bewölkt war. Kurzum gab es ideale Lese-Bedingungen für den Chardonnay, den wir bei optimaler Reife zwischen dem 7. und 14. September ernteten.*

[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)

