



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

ANNATA:	2010
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana bianco
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	3.967 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	<i>Giallo oro brillante.</i>
AL NASO:	<i>Esplosione di mela cotogna, miele, granito, arancia rossa, vaniglia, pera, albicocca, cioccolato bianco, con note di tartufo bianco.</i>
AL PALATO:	<i>Attacco di anacardi e mandorle che si sviluppa in pesca bianca, pera, miele e indugia su scorza d'arancia, marzapane e un tocco di agrumi.</i>

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	<i>Ogni parcella è vinificata separatamente Pigiatura a grappolo intero Fermentazione naturale Affinamento su fecce fini con batonnage Procedura 100% a caduta</i>
AFFINAMENTO:	<i>14 mesi in barrique di rovere francese con 30% di legno nuovo e in vasca in cemento a forma di uovo</i>
IMBOTTIGLIAMENTO:	<i>Nessuna chiarificazione, leggera filtrazione</i>

VIGNA

SUOLO:	<i>Argillo-calcareo</i>
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	<i>7.575 ceppi/ha con orientamento est/ovest</i>
VENDEMMIA:	<i>Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella</i>
RESA:	<i>40 hl/ha</i>

NOTE SULL'ANNATA

Come per l'annata 2009 anche l'inverno del 2010 è stato molto piovoso. La primavera è arrivata tardi e la crescita vegetativa è stata più lenta rispetto al passato. La prima metà di maggio è stata piovosa, lasciando intravedere difficoltà di fioritura, ma la situazione meteorologica è migliorata in seguito. La siccità estiva è stata controbilanciata da un cielo relativamente coperto; lo Chardonnay è stato vendemmiato a maturazione ottimale tra il 7 e il 14 settembre.

www.monteverro.com

