



**MONTEVERRO**

*Toscana*

## CHARDONNAY

---

<b>JAHRGANG:</b>	2011
<b>REBSORTEN:</b>	100% Chardonnay
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana bianco
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	4.066 Flaschen

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Tiefes Gelbgold mit leichten Anklängen von Stroh.
<b>NASE:</b>	Schöne Aromen von frisch gebackenem Brioche, die sich zu Aprikose, Geißblatt, Crème Brulée, Rosenblüte und eingelegter Birne entwickeln.
<b>GAUMEN:</b>	Weiche Eingangsnoten, die sich schnell zu Aromen von Honigjoghurt entfalten. Dabei Anklänge von Holz, Haselnuss, Honig und Aprikose. Im Abgang Karamel und Pflaumenlikör.

### WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärung Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnagen 100% Gravitation
<b>AUSBAU:</b>	14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 25% neuem Holz und im Beton-Ei
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Keine Schönung, leichte Filtration

### WEINBERG

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

### JAHRGANGSKOMMENTARE

Der regenreiche Winter von 2011 füllte die Wasserreserven vor Saisonbeginn auf. Knospenaufbruch und Pflanzenblüte fanden aufgrund höherer Temperaturen circa eine Woche früher als im Vorjahr statt. Dies wirkte sich sehr positiv auf die Jahrgangsqualität aus – die Traubenentwicklung war sehr gleichmäßig und ausgeglichen.

Der Sommer war etwas kühler als in den Vorjahren. Regenschauer von jeweils 25 mm (am 5. und 27. Juli) ließen die Reifephase beginnen, die sich ohne hydrischen Stress fortsetzte und durch einen heißen August beschleunigt wurde. Die Lese des Chardonnay fand vor der großen Hitze vom 17. bis 23. August statt, um dessen natürliche Säure zu erhalten.

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

