



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

ANNATA:	2011
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana bianco
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	4.066 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Giallo intenso con tocchi di giallo paglierino.
AL NASO:	Brioche tostata che evolve in albicocca, caprifoglio, crème brûlée, rosa e pera sciroppata.
AL PALATO:	Attacco delicato che si dispiega in yogurt al miele con note di boisé, nocciola, miele e albicocca e indugia su caramello e liquore alla prugna.

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 con 25% di legno nuovo e in vasca in cemento a forma di uovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, leggera filtrazione

VIGNA

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

NOTE SULL'ANNATA

Il 2011 è iniziato con un inverno molto piovoso che ha rimpinguato le riserve d'acqua prima dell'inizio della stagione. La primavera ha segnato temperature più alte della media per cui la gemmazione e la fioritura sono avvenute con circa una settimana di anticipo rispetto al 2010 con un impatto molto positivo sulla qualità dell'annata 2011 e uno sviluppo regolare dell'uva. L'estate ha registrato temperature leggermente più fresche e due eventi piovosi di 25 mm (il 5 e 27 luglio) favorendo l'inviatura e l'inizio della maturazione senza alcuno stress idrico. La maturazione ha avuto un'accelerazione in agosto; lo chardonnay è stato vendemmiato tra il 17 e il 23 agosto prima di una vera e propria ondata di calore, proteggendo così la sua naturale acidità.

www.monteverro.com

