



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

ANNATA:	2009
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana bianco
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	3170 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	<i>Giallo oro brillante.</i>
AL NASO:	<i>Esplosione di pera, mela cotogna, vaniglia, burro, con note di tartufo bianco, frutti esotici e anacardi.</i>
AL PALATO:	<i>Attacco fresco che si sviluppa sul minerale, chinino, pompelmo e arancia rossa ed evolve in gelato di vaniglia e crème brûlée.</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</i>
IMBOTTIGLIAMENTO:	<i>Nessuna chiarificazione, leggera filtrazione</i>

VIGNA

SUOLO:	<i>Argillo-calcareo</i>
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	<i>7575 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

Un inverno particolarmente piovoso ha permesso di rinfoltire le riserve di acqua del sottosuolo. Le piante hanno germogliato piuttosto presto (24 marzo) in condizioni climatiche favorevoli con una conseguente perfetta fioritura. A giugno la vigna ha subito due violenti temporali, che per fortuna non hanno causato danni; fino alla vendemmia è stato poi registrato un periodo secco.

Lo Chardonnay è stato vendemmiato tra il 24 e il 28 agosto in perfette condizioni.

www.monteverro.com

