



# MONTEVERRO

*Toscana*

## CHARDONNAY

---

<b>JAHRGANG:</b>	2016
<b>REBSORTE:</b>	100% Chardonnay
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Chardonnay
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	9.163 Normalflaschen – 295 Magnums

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Intensiv schimmerndes Gold mit Nuancen von Silber am Rand.
<b>NASE:</b>	Zauberhafte Explosion von Birne, Aprikose, Limonenblüte, getoastetem Brioche, Granité und Sternanis.
<b>GAUMEN:</b>	Frische und kraftvolle Eingangsnote, die sich zu Aromen von Zitrone entwickeln; Mittelpalette mit anhaltenden Aromen von Pampelmuse, weißen Blüten und Pfirsich.

### 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>	50% lagert für 14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 40% neuem Holz; 50% lagert 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

2016 war wie das Vorjahr ein fast perfektes Vegetationsjahr. Während der Wintermonate gab es einige Niederschläge, danach folgte ein relativ warmer Frühling, der für eine wunderbare Blüte und dementsprechend guten Fruchtansatz verantwortlich war. So konnten sich die Beeren vor dem ersten starken Regen (75 mm) am 10. Juni stabilisieren und kräftigen – dieser Regen füllte zudem vor den Sommermonaten die Wasserreserven. Das Wetter wurde im Juli und August erwartungsgemäß heiß, aber nicht so intensiv wie in 2015. Wir ernteten eine Hälfte der Chardonnay – Trauben Mitte August – mit ausbalancierten und frischen Beeren – die andere Hälfte Ende August.

