



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

JAHRGANG:	2017
REBSORTE:	100% Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Chardonnay
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	4.116 Normalflaschen – 322 Magnums

VERKOSTUNG

FARBE:	Lichtes Grau-Gold mit Nuancen von Limonengrün am Rand.
NASE:	Zauberhafte Explosion von weißem Pfirsich, Birne, Zitronentarte, Bergkräuter; dazu etwas Zeder und Akazienhonig.
GAUMEN:	Lebendige, klare Eingangsnoten, die sich einer frischen Säurestruktur, Mango- und Grapefruitaromen entwickeln. Im Abgang Schiefer und Mirabelle.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärungen Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnagen 100% Gravitation
AUSBAU:	50% lagert für 14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 30% neuem Holz; 50% lagert im Beton-Ei
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, leichte Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Ost-West ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	50 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

240: das ist die gesamte Niederschlagsmenge in Millimetern von November 2016 bis zur Lese im August 2017 – ein absoluter Niedrig-Rekord. Diese Bedingungen hatten natürlich Einfluss auf die Arbeit im Weinberg und die Fruchtqualität. Der Frühling war nicht zu heiß und mit einigen wichtigen Entscheidungen im richtigen Moment konnten wir weiteren Stress für die Trauben verhindern.

Im Sommer lag unser Augenmerk darauf, den Stress der Reben zu beobachten, so dass sie immer noch genug Wasser hatten, um die Trauben zur Reife zu bringen. Das Wichtigste jedoch war, den richtigen Lesezeitpunkt zu finden. Wir entschlossen uns dazu, die Lese so früh wie möglich durchzuführen, um Frische und Intensität der Chardonnay-Trauben zu bewahren. So lasen wir alle Parzellen zwischen dem 4. und 7. August.

