



MONTEVERRO

Toscana

VERMENTINO

JAHRGANG:	2020
REBSORTE:	100% Vermentino
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Vermentino
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Brillantes Grau-Gold mit Nuancen von Olivenblatt.
NASE:	Intensive Noten von Zitronen der Amalfi-Küste, Holunderblüte und weißem Pfirsich mit Anklängen von exotischen Früchten.
GAUMEN:	Frischer Eingang mit weißem Pfirsich, Grapefruit, Apfelkuchen; im Abgang frisch geschnittenes Gras und zerquetschte Steine.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Pressen der ganzen Beeren; keine malolaktische Gärung.
AUSBAU:	6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
ABFÜLLUNG:	Leichte Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	per Hand

JAHRGANGSKOMMENTE

Der Jahrgang 2020 war durch seine Unvorhersehbarkeit geprägt. Ein milder und regenreicher Winter sorgte für einen zuverlässigen Austrieb, der wie in den Vorjahren in den ersten Apriltagen geschah. Im Frühling sorgten gute Umstände für eine starke Vegetation; die Fruchtbarkeit der Knospen stieg und resultierte in einer ziemlich hohen Anzahl an Trauben. Die klimatischen Bedingungen änderten sich Ende April hin zu einer trockenen und eher wärmeren Periode als üblich. Dadurch wurden die Trauben und Beeren in ihrer Größe reduziert, was der Qualität zugute kommt. Leider war kein Regen vor der Lese angekündigt und einige Parzellen bekamen hydrischen Stress. Um die Frische beizubehalten ernteten wir vereinzelt Vermentino-Parzellen in der dritten Augustwoche. In den letzten Augusttagen fiel glücklicherweise Regen, die Reben kamen wieder in Form, um die Reifung abzuschließen. Wir beendeten die Ernte unseres Vermentino Mitte September mit saftigen Beeren voller Aroma.

