



MONTEVERRO

TOSCANA

VERMENTINO

JAHRGANG:	2022
REBSORTE:	100% Vermentino
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Vermentino
REGION:	Maremma, Toscana

VERKOSTUNG

FARBE:	Brillantes Blassgold mit Nuancen von Silberweiss.
NASE:	Ausdrucksstarke Noten von Grapefruit, weißem Pfirsich und Birne mit Anklängen von Limette und weißen Blüten.
GAUMEN:	Frischer und abgerundeter Eingang mit weißem Pfirsich, Litchee und Schiefer; im Abgang eine großartige Säure.

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:	5.555 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	per Hand

JAHRGANGSKOMMENTE

„Qualität ist wichtiger als Quantität“ - diese Sichtweise beschreibt die Vegetation im Jahre 2022.

Dieses Jahr wurde generell als heiß und trocken beschrieben und auch die gesamte Niederschlagsmenge war im Vergleich zu einem normalen Jahr geringer. Wir hatten glücklicherweise zwei größere Regenfälle in zwei wichtigen Momenten der Vegetation: einen vor der Knospung und einen vor der Blüte. Diese Bedingungen führten zu einer perfekten Balance der Pflanzen mit einerseits genügend Energie, um den natürlichen Bedingungen des Sommers gewappnet zu sein, und andererseits nicht zu viel Kraft, um diese in einem unnützen Wachstum zu verschwenden.

Der Sommer war heiß, fast glühend in der Juli-Mitte, aber die Resilienz der Pflanzen und der vitale Boden halfen den Reben sicher zur Reife zu gelangen, auch wenn etwas früher als sonst: wir ernteten 75% des Vermentino zwischen dem 16. und 20. August; die restlichen Trauben Ende August.

