



# MONTEVERRO

*Toscana*

## CHARDONNAY

<b>JAHRGANG:</b>	2019
<b>REBSORTE:</b>	100 % Chardonnay
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Chardonnay
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana
<b>PRODUKTION:</b>	8.605 Normalflaschen – 315 Magnums

### VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Brilliantes Grau-Gold mit Nuancen von Silberweiß am Rand.
<b>NASE:</b>	Delikate und tiefgründige Aromen von Birne, gelbem Apfel, weißem Pfirsich, Brioche und Bergheu; dazu feine Anklänge von Banane und Zitronenblüte.
<b>GAUMEN:</b>	Schöne und runde Eingangsnote, die sich zu einer frischen Säure entwickeln, dazu etwas Sternfrucht; am Gaumen weiße Schokolade, Zitronenkuchen und weiße Blüten. Im Abgang frische Feige und Vanille.

### WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärungen Ausbau auf der Feinhefe 100 % Gravitation
<b>AUSBAU:</b>	50 % lagert für 14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 20 % 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>	50 hl/ha

### JAHRGANGSKOMMENTARE

Die Saison 2019 begann im Vergleich zu den vorherigen Jahren recht spät, die Knospung fand Anfang April statt. Diese Verzögerung wurde im Frühling durch kühles Wetter weiter verstärkt (die Durchschnittstemperatur war Ende Mai unter 18°C), dazu kamen einige Regenschauer im April und Mai. Ab Juni regnete es nicht mehr, der Sommer kam langsam mit höheren Temperaturen im Juli. All dies resultierte in einer relativ späten Lese – die ersten Trauben wurden am 19. August und die letzten am 26. August mit einem großartigen Ausdruck und einer schönen aromatischen Reife gelesen.

