



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

ANNATA:	2019
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Chardonnay
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	8.605 bottiglie - 315 Magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Bellissimo oro grigio con tocchi di mercurio e verde sull'unghia.
NASO:	Delicate e profonde note di pera, mela gialla, pesca bianca, brioche e fieno di montagna con sottili tocchi di banana e fiori di limone.
AL PALATO:	Attacco rotondo che evolve su un palato fresco con tocchi di carambola e pera che indugiano su fico fresco e vaniglia.

VINIFICAZIONE

TECNICA ENOLOGICA:	Ogni parcella è vinificata separatamente Pigiatura a grappolo intero Fermentazione naturale Affinamento su fecce fini con batonnage Procedura 100% a caduta
AFFINAMENTO:	14 mesi in barrique di rovere francese per il 50% della produzione con 20% di legno nuovo. Il restante 50% in vasca in cemento a forma di uovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessuna chiarificazione, leggera filtrazione

VIGNA

SUOLO:	Argillo-Calcareo
DENSITÀ DEGLI IMPIANTI:	7.575 ceppi/ha con orientamento est/ovest
VENDEMMIA:	Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella
RESA:	50 hl/ha

NOTE SULL'ANNATA

La stagione 2019 è iniziata abbastanza in ritardo rispetto allo standard degli ultimi anni e il freddo primaverile non ha fatto altro che aumentare questo ritardo vegetativo. Nemmeno le alte temperature estive hanno contribuito ad accelerare la maturità, per cui abbiamo dovuto aspettare e iniziare la raccolta dello Chardonnay con il primo blocco il 19 agosto, per terminare infine con l'ultima parcella il 26 agosto, avente una bella tensione e maturità aromatica.

