



MONTEVERRO

TOSCANA

MONTEVERRO CHARDONNAY

ANNATA:	2021
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Chardonnay
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	6.750 bottiglie - 200 Magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Bellissimo oro bianco con tocchi di mercurio e verde sull'unghia.
NASO:	Esplosione di frutta come pera, albicocca e litchi con sottili tocchi di polvere da sparo e fieno di montagna, banana verde e pane tostato.
AL PALATO:	Ingresso rotondo e fresco che si evolve su una fresca acidità con tocchi di prugna mirabelle e pera che indugiano sul pompelmo, cioccolato bianco e ardesia.

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

Durante la notte tra il 7 e l'8 aprile 2021, il gelo si è diffuso in tutta la Toscana: ci sono stati danni per le coltivazioni di frutta e molti vigneti sono stati seriamente colpiti. A Monteverro, ci siamo svegliati alle 2 di notte per accendere le balle di paglia e combattere così le basse temperature che hanno raggiunto $-1,5^{\circ}\text{C}$ in alcune zone del vigneto. Fortunatamente, i danni sono stati molto bassi, grazie alla nostra posizione geografica, vicina al mare ed anche grazie alla potatura e alla piegatura tardive che hanno portato ad un ritardo nel germogliamento. Dopo questo evento, abbiamo avuto una primavera secca e temperature inferiori alla media, quindi le piante non hanno sofferto di mancanza d'acqua. Anche giugno e luglio non sono stati caldi ed infatti la vera estate è iniziata solo intorno agosto. Con queste condizioni abbiamo deciso di vendemmiare lo Chardonnay subito dopo il 15 agosto fino al 24, periodo che tende ad essere abbastanza tardivo per i nostri standard.

