



MONTEVERRO

TOSCANA

CHARDONNAY

JAHRGANG:	2022
REBSORTE:	100 % Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Chardonnay
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	6.627 Normalflaschen – 200 Magnums

VERKOSTUNG

FARBE:	Schönes Grau-Gold mit Nuancen von Silberweiß und Grün.
NASE:	Explosive Fruchtnoten wie Birne, Aprikose und Lychee, dazu feine Anken von Schießpulver und Bergheu, grüne Banane und getoastetem Brot.
GAUMEN:	Frische und runde Eingangsnoten, die sich am Gaumen zu einer schönen Säure entwickeln; dazu etwas Mirabelle, Pflaume, Birne. Im Abgang Grapefruit, weiße Schokolade und Schiefer.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärungen Ausbau auf der Feinhefe 100 % Gravitation
AUSBAU:	50 % lagert für 14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 10 % neuem Holz; 50 % lagert im Beton-Ei
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, leichte Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Ost-West ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	50 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Manchmal ist Qualität viel wichtiger als Quantität, und diese Sichtweise erklärt teilweise die Saison 2022. Allgemein als heißer und trockener Jahrgang beschrieben, war der Gesamtniederschlag tatsächlich deutlich geringer als in einem normalen Jahr. Glücklicherweise fielen die beiden wichtigsten Regenereignisse genau vor dem Austrieb und kurz vor der Blüte – zwei extrem wichtige Zeitpunkte der Saison. Diese Bedingungen führten zu perfekt ausbalancierten Reben mit ausreichend Energie und Reserven, um der natürlichen Sommerdürre zu widerstehen, ohne übermäßige Triebkraft, die Energie in unnötige Vegetation verschwendet. Der Sommer war heiß, Mitte Juli fast torrid, doch die Widerstandskraft der Reben und die lebendigen Böden halfen den Trauben, sicher zu reifen – sicherlich etwas früher als üblich für Chardonnay. 75% des Weinbergs wurden zwischen dem 4. und 5. August geerntet, während die nach Norden ausgerichtete Parzelle noch einige Tage Reife benötigte und am 10. August gelesen wurde.

