



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

JAHRGANG:	2012
REBSORTEN:	100% Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Chardonnay
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	4.663 Flaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Tief schimmerndes Gold mit Nuancen von Limettengrün.
NASE:	Explosive Noten von Zedernholz, Walnuß, Toastbrot und Geißblatt mit Anklängen von Pfirsich, Lorbeer, Karamel und Crème Brulée.
GAUMEN:	FrISCHE Eingangsnote, die sich zu Aromen von Zitrone, Brioche und Ananas entwickeln; dazu Anklänge von Quitte und Sternfrucht.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärung Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnagen 100% Gravitation
AUSBAU:	75% der Produktion lagert für 14 Monate in französischen Eichenbarriques (davon ist 25 % neues Holz); 25 % reift 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 jeder einzelnen Chardonnay-Parzelle angepasst
ERTRAG:	40 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Der Regen im Winter ist sehr wichtig, um die Wasserreserven aufzufüllen – dieses Jahr war jedoch für Monteverro der bisher trockenste Winter. In der Toscana regnete es zwischen Oktober 2011 und März 2012 weniger als 250 mm (die durchschnittliche Regenmenge liegt bei circa 600 mm). Der trockene Boden erwärmte sich schneller und die Blüte fand relativ früh um den 28. März statt. Wenig Niederschläge im Frühjahr führten zu weniger und kleineren Beeren; auch die Durchschnittstemperatur war niedriger, so dass die Reben weniger Wasser über die Blätter verdunsteten. Im Sommer regnete es kaum, die Temperaturen waren gemäßigt. Ein relativ schneller Reifungsprozess brachte eine schöne Balance zwischen Säure und Frucht mit sich. Der Chardonnay wurde zwischen dem 17. und 20. August gelesen.

www.monteverro.com

