



MONTEVERRO

WEIN:	Chardonnay
JAHRGANG:	2008
REBSORTEN:	100 % Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana bianco
REGION:	Maremma, Toskana

VERKOSTUNG

FARBE:	Gelbes brillantes Gold mit einem Hauch von Stroh- und Grau-Gold-Tönen.
NASE:	FrISChe Feigen, Zitronen, Birnen, gegrilltes Brot, Ananas und Mandeln mit leichten Stroh- und Pfirsich-Noten.
GAUMEN:	FrISChe Eingangsnoten von Granny-Smith-Apfel, die sich zu Vanille-Joghurt und Bananen-Brot-Noten entwickeln mit einem Hauch von frischer Orangenschale.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärung, sowohl alkoholisch als auch malolaktisch Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnagen 100 % Gravitation
AUSBAU:	18 Monate in französischen Eichenbarriques mit 30 % neuem Holz
FLASCHENABFÜLLUNG:	keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein
PFLANZDICHT:	7575 Rebstöcke/ha, Ost-West ausgerichtet
ERNTE:	per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	20 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Die Wintersaison war relativ mild, was den Knospenaufbruch um einige Tage verfrühte (22. März). Danach hatten wir einen relativ regnerischen Frühling während der Blüte, welcher Verrieselung verursachte und somit zu einem natürlich niedrigeren Ertrag führte. Später war die Jahreszeit sehr gemäßigt und während des Sommers kam fast kein Regen mehr auf, bei besonders hohen Temperaturen im Juli und August. Wir lasen den ersten Chardonnay-Block am 25. August und endeten am 9. September.

