



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

ANNATA:	2017
ASSEMBLAGGIO:	100% Chardonnay
DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Chardonnay
REGIONE:	Maremma, Toscana
PRODUZIONE:	4.116 bottiglie - 322 Magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	Oro tenue con tonalità chartreuse sull'unghia.
NASO:	Vivace esplosione di pesca a polpa bianca, pera, frolla al limone ed erbe di montagna con finale di cedro e miele d'acacia.
AL PALATO:	Attacco fresco ed esuberante su note croccanti di mango, pompelmo e finale di ardesia e susina mirabella.

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 50% 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

240: questi i millimetri di pioggia registrati in tutta la stagione, da novembre dell'anno precedente alla vendemmia, un vero record di siccità con conseguenze sulla vigna e sul frutto. Tuttavia, la primavera non è stata eccessivamente calda e abbiamo potuto prendere le buone decisioni al momento giusto per non stressare ulteriormente le viti.

In estate, la priorità è stata il controllo dello stress idrico, per assicurarci che le piante avessero abbastanza acqua per portare a maturità i grappoli. Ma la decisione più importante è stato decidere il momento della vendemmia per garantire la freschezza e l'intensità dello Chardonnay, vendemmiato dal 4 al 7 agosto.

