



# MONTEVERRO

## TOSCANA

# VERMENTINO

<b>JAHRGANG:</b>	2023
<b>REBSORTE:</b>	100% Vermentino
<b>KLASSIFIZIERUNG:</b>	IGT Toscana Vermentino
<b>REGION:</b>	Maremma, Toscana

## VERKOSTUNG

<b>FARBE:</b>	Brillantes Graugold mit Anklängen von Grün am Rand.
<b>NASE:</b>	Explosive Eingangsnoten von Grapefruit, Holunderblüten, weißer Pfirsich, dazu Anklänge von Limette und grüner Melone.
<b>GAUMEN:</b>	Zu Beginn frisch und leicht sprudelnd, dazu weiße Pfirsicharomen, Birne und Schiefer; im Abgang lebhaft Säure und Grapefruit.

## WEINBEREITUNG

<b>GÄRKELLER:</b>	Pressen der ganzen Beeren; keine malolaktische Gärung.
<b>AUSBAU:</b>	6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
<b>ABFÜLLUNG:</b>	Leichte Filtration

## WEINBERG

<b>BODEN:</b>	Ton- und Kalkstein
<b>PFLANZDICHTHE:</b>	5.555 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
<b>ERNTE:</b>	per Hand

## JAHRGANGSKOMMENTE

Der Frühling 2023 wird immer aufgrund seiner starken Niederschläge in den Monaten April und Mai in Erinnerung bleiben (fast 150mm in beiden Monaten). Dieser Zeitraum ist auch das empfindlichste Stadium für eine Anfälligkeit von Krankheiten der Reben, insbesondere für den falschen Mehltau. Simone und sein Weinbergteam arbeiteten hart daran, diese Situation zu meistern – sie behandelten den Weinberg sogar mit Rückensprühgeräten, da die Weinberge für die Traktoren zu durchnässt waren. Dank ihrer Arbeit gab es keine Qualitätsbeeinträchtigung der Beeren und die restliche Vegetationsphase war dagegen ein Spaziergang! Wir hatten einen klassisch warmen Sommer ohne größere Regenfälle und die Böden hatten genügend Wasserreserven, um gegen die Trockenheit anzukommen. Wir ernteten den Vermentino zwischen dem 18. und 24. August mit einer schönen Balance von Frische und Aromatik.

