



MONTEVERRO

TOSCANA

CHARDONNAY

JAHRGANG:	2020
REBSORTE:	100 % Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Chardonnay
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	4.329 Normalflaschen – 200 Magnums

VERKOSTUNG

FARBE:	Schönes, schimmerndes Grau-Gold mit Nuancen von Silberweiß und Parmesangelb.
NASE:	Explosive Fruchtnoten wie Birne, Aprikose, dazu Anklänge von getoastetem Brioche, Crème brûlée; im Abgang Holunder und mineralische Noten wie Schiefer.
GAUMEN:	Frische und runde Eingangsnoten, die sich am Gaumen zu einer schönen Säure entwickeln; dazu etwas Sternfrucht und Zitrone. Im Abgang Grapefruit, Quitte und Schießpulver.

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 20 % 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

Der Jahrgang 2020 war durch seine Unvorhersehbarkeit geprägt. Ein milder und regenreicher Winter sorgte für einen zuverlässigen Austrieb, der wie in den Vorjahren in den ersten Apriltagen geschah. Im Frühling sorgten gute Umstände für eine starke Vegetation; die Fruchtbarkeit der Knospen stieg und resultierte in einer ziemlich hohen Anzahl an Trauben. Die klimatischen Bedingungen änderten sich Ende April hin zu einer trockenen und eher wärmeren Periode als üblich. Dadurch wurden die Trauben und Beeren in ihrer Größe reduziert, was der Qualität zugutekam.

Auch der Juli war heiß. Wir entschieden uns, die kleinen Früchte aufgrund dieser heißen Bedingungen früh und schnell zu ernten, zumal Chardonnay eine sensible Traubensorte ist. Wir lasen die Trauben in zwei Tagen (10. und 11. August).

