



# Tenuta Montauto

## BIANCO DI PITIGLIANO

### SUPERIORE

#### *Uvaggio:*

70% Trebbiano  
25% Malvasia  
5% Sauvignon

#### *Vigneti:*

Le uve provengono da vigne di età compresa dai 10 ai 30 anni. I terreni sono posizionati a 200 m sul livello del mare e a 10 km dalla costa; a sud della provincia grossetana, nell'entroterra maremmano. Prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro sono caratterizzati da importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

#### *Impianto:*

Spalliera cordone speronato, con 3300 viti/ettaro.

#### *Vendemmia:*

La vendemmia avviene per il Trebbiano e la Malvasia nell'ultima decade di Settembre e nei primi giorni di Settembre per il Sauvignon. Le uve vengono raccolte manualmente per garantire un'accurata selezione.

#### *Vinificazione:*

Pressatura soffice del grappolo intero. Le uve vengono vinificate separatamente; decantate per 36-48 ore. Fermentazione in bianco, senza contatto con le bucce, in acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C.

#### *Vino:*

Di colore giallo paglierino, limpido e brillante, dai leggeri riflessi verdolini. Vino dal carattere spiccato, al naso è intenso, ampio ed esprime note fruttate: frutta a polpa bianca, agrumi e leggeri toni minerali. Al palato è deciso ed equilibrato, con una spiccata mineralità e tendenzialmente sapido. Possiede una grande freschezza e una convincente bevibilità.

