



Tenuta Montauto

VERMENTINO

DOC Maremma Toscana

Uvaggio:
80% Vermentino
20% Malvasia

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di età compresa dai 7 ai 30 anni con produzione per ceppo di 2 kg. 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 - 5600 viti/ettaro.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia inizia nella prima decade di settembre, con il Vermentino, per concludersi a fine settembre con la Malvasia.

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. Affinamento di 4 mesi in bottiglia.

Vino:

Dal colore giallo verdolino, limpido e di buona consistenza. Al naso si presenta deciso e di personalità. Intensi e persistenti, i profumi classici del Vermentino, tra cui note floreali, vegetali ed erbacei, si fondono delicatamente con gli aromi di frutta tipici della Malvasia. Nel complesso risulta un vino dai profumi delicati e fini. In bocca è straordinaria l'acidità, che supportata da una buona morbidezza, lasciano la bocca equilibrata. Da sottolineare la delicata sapidità e la mineralità che sul finale avvolgono il palato.

