



Tenuta Montauto

PINOT NERO

IGT Toscana

Uvaggio:
100% Pinot Nero

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 15 anni gestite con metodo biologico con produzione per ceppo di 1,30 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:

Cordone speronato alto, per garantire l'ombreggiamento delle uve e preservare gli aromi, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire una temperatura molto fresca all'arrivo dell'uva in cantina.

Vinificazione:

Pressatura soffice del grappolo intero.

Macerazione a freddo di 48 ore e successiva fermentazione sulle vinacce per 7 giorni in botte d'acciaio. Segue una maturazione di un 1/3 del vino in barrique nuove e di 2/3 in barrique vecchie di rovere francese per una durata di 14 mesi.

Vino:

Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso e di buona persistenza, le note balsamiche dapprima e i delicati sentori di frutti rossi, come le fragole di bosco, rendono più armonico il bouquet, che lascia intendere anche note leggere di speziatura. In bocca, è avvolgente, intenso e con una buona persistenza. Il tannino è equilibrato e non pungente, le note speziate riprendono vita nel retrogusto donando morbidezza e carattere al vino. Equilibrio, finezza, carattere ed eleganza sono gli elementi tipici di questo Pinot Nero.

