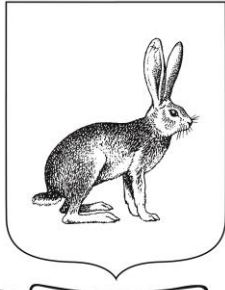


TENUTA
MONTAUTO



LEPRI

BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE

Uvaggio:

70% Trebbiano
25% Malvasia
5% Chardonnay

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.

