

TENUTA
MONTAUTO



LEPRI

GESSAIA

DOC Maremma Toscana

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 10 anni.

I terreni, gestiti con metodo biologico, 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.

Uvaggio:
100% Sauvignon

Impianto:

Spalliera cordone speronato, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia:

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

Vinificazione:

Pressatura soffice del grappolo intero. Decantazione per 36 ore, fermentazione in acciaio inox alla temperatura controllata di 15°C.

Vino:

Si presenta di un giallo paglierino. Al naso lascia inizialmente percepire note vegetali poi seguite da sentori agrumati e impreziositi da toni minerali. Il palato è di buon corpo, fresco e gradevolmente sapido.

