

TENUTA  
MONTAUTO



LEPRI

# STACCIONE

## IGT Toscana

### *Vigneti:*

*Le uve provengono da vigne di 15 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:*

*Cordone speronato, con 3300 viti/ettaro.*

### *Vendemmia:*

*le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene solitamente a metà settembre, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire una temperatura molto fresca all'arrivo dell'uva in cantina.*

### *Vinificazione:*

*Periodo di raccolta metà settembre. Pigioidiraspatura soffice, succo brevemente macerato con le bucce, fermentazione senza bucce per 15 giorni a temperatura di 12°C, stabilizzazione con il freddo.*

### *Vino:*

*Di colore rosa salmone, il profumo è persistente e floreale, con sentori di petalo di rosa, al palato un perfetto equilibrio tra sapidità, freschezza e ritorni di frutta. Si abbina a tutti i piatti di pesce, con primi piatti non troppo ricchi e carni bianche. Apprezzatissimo anche come aperitivo.*

*Temperatura: 12-14°C*

*Gradazione alcolica: 13%*

