

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. Pigiodiraspatura 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: 12,5%

