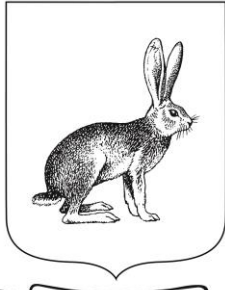


TENUTA
MONTAUTO



LEPRI

BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE

Uvaggio:

70% Trebbiano

25% Malvasia

5% Chardonnay

da vigne di età compresa dai 10 ai 30 anni.

Vigneti:

I terreni, argillosi e ricchi di scheletro, hanno un'altitudine di 200 metri sul livello del mare e si trovano ad appena 10 km in linea d'aria dalla costa di Capalbio, a sud della provincia di Grosseto, nell'entroterra maremmano. Un luogo, questo, caratterizzato da importanti escursioni termiche e da un microclima asciutto, favorito dal vento, che sempre soffia dal mare.

Impianto:

La produzione è di circa di 2 kg per ceppo, la pianta è allevata a spalliera cordone speronato, con 3300 viti per ettaro.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nei primi giorni di settembre per lo Chardonnay e nell'ultima decade di settembre per il Trebbiano e per la Malvasia.

Vinificazione:

In cantina, a pochi metri dagli impianti, avviene per prima cosa la pressatura soffice del grappolo intero. Le uve, vinificate separatamente, vengono decantate per 36-48 ore prima della fermentazione in bianco, senza contatto con le bucce, in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C. In questa fase i vini vengono assaggiati continuamente e, al minimo accenno di riduzione, travasati e ripuliti dalle proprie fecce. Questo ci permette di portare alla penultima fase, quella della stabilizzazione e della chiarifica a freddo, vini già molto puliti, cui non resta che riposare in bottiglia, 4 mesi in questo caso, prima di uscire sul mercato.

Note di degustazione:

Note di degustazione

Il fiore del biancospino e una folata calda di frutti, una pesca-noce croccante, un mango poco maturo. E poi la vinosità, la struttura del Trebbiano, la grazia fruttata della Malvasia e l'apertura, spesso ammandorlata, dello Chardonnay. Il palato, benché semplice e riposante, è di una sapidità disarmante, che lascia la bocca pulita e rigenerata.

L'abbinamento:

Un vino di solo apparente semplicità che, per questo, si sposa col pesce più nobile, con l'orata e col branzino alla griglia o, più essenzialmente, in tartare, a carpaccio, col sushi e col sashimi, preferibilmente di tonno.

