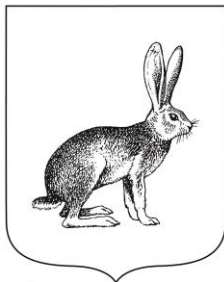


TENUTA
MONTAUTO



LEPRI

ENOS I

DOC Maremma Toscana

"Il profumo del Sauvignon è difficile da togliere dalle mani".

Uva

100% Sauvignon dalle vigne vecchie del nonno Enos.

Vigneti

Viti di 35 anni la cui produttività, ormai esigua, restituisce una media di 1,30 kg d'uva per ceppo.

Ubicazione e clima

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 e densità

3300 ceppi per ettaro allevati a cordone speronato alto, che garantisce l'ombreggiamento delle uve scongiurando il rischio di un'ossidazione indesiderata.

Vendemmia

La vendemmia avviene solitamente nell'ultima decade di agosto, sin dalle prime ore del mattino: ciò ci serve per affrancarci dal rischio di fermentazioni indesiderate. La selezione e la raccolta delle uve è rigorosa e, ovviamente, manuale.

Vinificazione

In cantina, a pochi metri dagli impianti, avviene per prima cosa la pressatura soffice del grappolo intero. Quindi effettuiamo la decantazione, che dura 30 ore, prima della fermentazione, che avviene in acciaio inox a 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 il tempo necessario prima di uscire sul mercato.

Note di degustazione

Giallo opalescente attraversato da delicati riflessi dorati, molto regale. Al naso, si schiude timidamente con una prima sensazione di bergamotto e sale, quindi arriva l'agrume, un agrume verde e succoso, che ricorda il mandarino miyagawa. A poco a poco emerge la nota burrosa di mandorla fresca, un accenno di cocco, del tè verde. La menta, nel frattempo, si è ingentilita: ricorda la delicatezza della nepitella, altrimenti detta mentuccia. In bocca è fresco, slanciato e sapido, si articola sia in ampiezza che in verticalità, e si stratifica in un continuum di sensazioni che conciliano calore e freschezza, infittendosi di ritorni aromatici.

Abbinamento

La trama complessa di questo vino si presta a fiancheggiare abbinamenti assai arditi, che contemplano lunghe marinature e spezie su una carne delicata: perfetto dunque sarà sui carpacci di pesce, dove in particolare lo immaginiamo a fianco di una ricciola profumata di basilico e di un salmone marinato con l'aneto. Ottimo abbinamento con bottarga e ricci di mare, ce lo immaginiamo assai bene con il ceviche. Ciò detto, Enos resta un vino di grande struttura, il ché ce lo fa immaginare anche con formaggi caprini freschi ed erborinati, non troppo stagionati.

