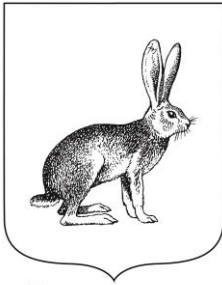


TENUTA
MONTAUTO



LEPRI

GESSAIA

DOC Maremma Toscana

Uva

100% Sauvignon da vigne di 12 anni.

Vigneti e ubicazione

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 rigorosamente 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 36 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

Un colore giallo tenue, molto elegante, veste un vino dal profumo sfaccettato. In un primo momento si avvertono nette le note officinali, di menta, salvia e maggiorana. Con l'ossigenazione, tuttavia, è la componente centrale, già olfattivamente sapida, a stupire col suo profumo di semi essiccati al sole. A poco a poco, diventa sottilmente agrumato e vira verso il tropicale attraverso croccanti accenti di mango. La complessità del palato si ritrova anche in bocca, dove è abitato di una sapidità perentoria unita a una succosità e a un corso di grande spessore e piacevolezza, che lascia una percezione di freschezza mentolata.

Abbinamento

Col tempo abbiamo constatato che questo Sauvignon è a suo agio tanto con le carni bianche, adeguatamente marinate, quanto col pesce, anch'esso profumato. Ma è soprattutto con le verdure e le erbe aromatiche, come il basilico e il rosmarino, che il nostro Gessaia interagisce, motivo per il quale lo consigliamo vivamente anche con un gazpacho tiepido e, in generale, con molti piatti della cucina etnica orientale con riferimento speciale per la cucina thailandese e vietnamita.

