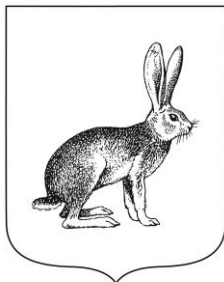


TENUTA
MONTAUTO



LEPRI

MAREMMA TOSCANA DOC

Uvaggio:

80% Ciliegiolo
20% Sangiovese

Vigneti e ubicazione

Le uve provengono da impianti di età compresa tra i 10 e i 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.

Densità e impianto

Spalliera a cordone speronato, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia

Le uve vengono raccolte separatamente. Il Ciliegiolo viene vendemmiato a inizio settembre mentre il Sangiovese viene raccolto nell'ultima decade di settembre. La raccolta viene fatta per entrambe le uve rigorosamente a mano, selezionata e adagiata in cassette.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate separatamente. Dopo la pigia-diraspatura soffice la fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 28°C. Infine, la macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni, mentre l'affinamento in acciaio inox dura circa 6 mesi.

Note di degustazione

Un profumo profondo, che inizialmente rimanda al cioccolato per poi virare verso l'elicriso e i frutti rossi. A poco a poco si infittisce di sensazioni di bacche aromatiche, come di mirto, anche in foglia, cassis e radice di liquerizia e cardamomo. In bocca ha materia e acidità da vendere, è fresco e piccante, ricco di ritorni olfattivi agrumati.

Abbinamento

Un vino decisamente versatile, delicato e autorevole, disinvolto nell'accompagnare tanto la succulenta carnosità di un filetto di Chianina quanto le carni di un pollo ruspante, cotto magari sulla griglia. Ciò detto, il Ciliegiolo sta benissimo anche con alcuni molluschi, in preparazioni saporite come il Cacciucco o con le cozze in umido. Sempre in umido, sarà eccellente compagno delle lumache, la cui mineralità e incisività di sapore saprà incalzare senza soccombere.

