

TENUTA  
MONTAUTO



LEPRI

# METODO CLASSICO

## *Uva*

*100% Sangiovese da vigne di 15 anni*

## *Impianto e densità*

*Allevato a cordone speronato alto, per garantire l'ombreggiamento delle uve, con una densità media di 4000 viti per ettaro, il Sangiovese, a Montauto, è di casa.*

## *Ubicazione e clima*

*I ceppi sono messi a dimora sul terreno argilloso, ricchi di scheletro e quarzo rosa, di Montauto. L'altitudine è di circa 200 m. sul livello del mare e l'ubicazione è l'entroterra maremmano, a soli 10 km in linea d'aria dal mare di Capalbio.*

## *Vendemmia*

*La maturazione del Sangiovese solitamente avviene dopo la prima decade di settembre. Fin dalle prime ore del mattino le uve vengono selezionate già in fase di vendemmia, raccolte manualmente, quindi adagate delicatamente in cassette da 20 kg al fine di scongiurare qualunque tipo di pressione.*

## *Vinificazione*

*Dopo la refrigerazione, dalle uve viene estratto solo il mosto fiore con una pressatura soffice che permette di ottenere una resa del 50%. Segue quindi la fermentazione a freddo per esaltare i profumi e l'eleganza del vino. A fermentazione completata, il vino viene imbottigliato, a contatto coi propri lieviti, dove resta per 24 mesi, a partire dai quali cominciano le operazioni di remuage manuale sulle pupitre che culmina col degorgement e successivo dosaggio; i grammi di zucchero per litro sono appena 3.*

## *Note di degustazione*

*La peculiarità strutturale dell'uva utilizzata fa di questo Metodo Classico un vino prima ancora che una bollicina. A una prima olfazione si riconoscono note di tiglio, pompelmo e arance rosse, anche essiccate, che suggeriscono un'acidità esebica e tagliente. La stessa acidità che ritroviamo al palato, che si rimpolpa della dolcezza del frutto dove, tramite il perlage, emergono golose note di frutta secca: nocciole, soprattutto. Una bella sensazione di frutta a polpa bianca, come di pera Williams, incornicia il sorso, di grande persistenza.*

## *Abbinamento*

*I profumi e il palato suggeriscono un vino estremamente versatile, che non teme di accompagnare le pietanze più disparate, dalle più delicate alle più impegnative. Sicuramente si tratta di un ottimo aperitivo, che immaginiamo con i salumi maremmani, in particolare, sarà ottimo coi salumi pepati della Maremma, con il capocollo, per esempio, con cui rimerà in speziatura sia aromatica che di palato. Interessante con la soppressata, giacché il suo saldo acido e le sue bollicine ripuliranno la bocca dal grasso. Per la presenza delle scorzette d'arancio nell'impasto, sarà molto felice in combinazione col mazzafegato stagionato di Pitigliano e, tra i primi piatti, con le pennette alla buttera e delicati guazzetti a base di pesce, cacciucco in prima linea. Il dosaggio, basso ma comunque presente, restituisce un vino che sa essere, all'occorrenza, anche morbido, ragion per cui non lo disdegniamo nemmeno con secondi più elaborati, anche di cacciagione.*

