



Tenuta Montauto ENOSI DOC Maremma Toscana

Uvaggio:

100% Sauvignon (vigne vecchie)

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 35 anni con produzione per ceppo di 1,30 kg. 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 tra giorno e notte.

Impianto:

Cordone speronato alto, per garantire l'ombreggiamento delle uve ed evitare un'ossidazione indesiderata, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto, fin dalle prime ore del mattino, per garantire una temperatura fresca all'arrivo dell'uva in cantina e quindi abbassare il rischio di fermentazioni indesiderate.

Vinificazione:

Pressatura soffice del grappolo intero. decantazione per 36 ore, fermentazione in acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C.

Vino:

Giallo paglierino dai leggeri riflessi verdognoli. Al naso si schiude con naturalezza ed eleganza su aromi di frutta esotica (frutto della passione) con tracce minerali di pietra focaia. In bocca fresco e affilato, lascia campo a note vellutate e aromatiche, con un finale sapido, armonico e persistente.

