



Tenuta Montauto TIBURZIO IGT Toscana

Uvaggio:
100% Merlot

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 15 anni con una produzione di 0,80 kg di uva per pianta. 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, con 3500 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono vendemmiate nella prima decade di Settembre. La raccolta viene fatta rigorosamente a mano, l'uva viene selezionata e adagiata in cassette, per poi essere trasportata in cantina.

Vinificazione:

Pigio-diraspatura soffice, fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 28°C per 20 giorni. Macerazione post-fermentativa a caldo per 4 giorni e affinamento per 16 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese a tostatura media. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Vino:

Rosso profondo, allo stesso tempo brillante e carico. Nel bicchiere un sentore di piccoli frutti rossi. Note di spezie completano l'aroma. Al palato si presenta sapido ed avvolgente. Il tannino, si presenta suadente e vellutato. Gli aromi preannunciati all'olfatto si ritrovano nel gusto e l'armonia di tutte le componenti che donano una piacevolezza e un'eleganza straordinaria.

