



Tenuta Montauto METODO CLASSICO

Uvaggio:
100% Sangiovese

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 15 anni gestite con metodo biologico. 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 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate, raccolte manualmente ed adagiate in cassette da 20 kg. La vendemmia avviene dopo la prima decade di Settembre.

Vinificazione:

Il vino proveniente da uve di Sangiovese, i grappoli sono pressati sofficemente ottenendo una resa del 50%, segue la fermentazione con la tecnica a freddo per esaltare i profumi e l'eleganza del vino.

Vino:

Giallo paglierino con riflessi di oro antico, all'olfatto risulta straordinariamente fresco, con sentori di frutta accompagnata da piacevoli, ma non aggressive, note di lieviti.

Fini bollicine avvolgono tutto il palato, in bocca si esprime con grande eleganza, croccante, minerale e con una buona acidità.

