



TENUTA
MONTAUTO

POGGIO DEL CRINE Maremma Toscana DOC



Uvaggio

100% Sauvignon (dai primi 8 filari di Enos)

Vigneti

Le uve provengono dai primi filari messi a dimora da nonno Enos sul Crine di Montauto. Vigne di oltre 45 anni, in una fase di equilibrio vegetativo naturale: la produzione, naturalmente bassa, dà vita a grappoli molto piccoli e molto concentrati in succo e aromi. Gestita con metodo biologico, la vigna viene trattata solo con rame e zolfo e concimata con letame di stalla. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di ferro, quarzi e ardesia sono posizionati a 200 m. sul livello del mare e a 10 km dalla costa, in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato dal vento che sempre soffia dal mare e da importanti escursioni termiche.

Impianto

Cordone speronato alto per garantire l'ombreggiamento delle uve e per beneficiare del raffreddamento dato dalle brezze marine.

Vendemmia

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagate in piccole cassette. La vendemmia avviene fin dalle prime ore del mattino per garantire una bassa temperatura dell'uva all'arrivo in cantina.

Vinificazione

Le uve, prima di essere pressate, vengono messe una notte in cella frigo al fine di avere una maggiore estrazione di profumi e di evitare ossidazioni. Si procede poi con la pressatura soffice del grappolo intero. Segue la decantazione per 36 ore e la fermentazione in acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Maturazione e affinamento

Parte del vino matura 6 mesi in legno, quindi segue un affinamento in bottiglia di tre anni: periodo necessario a forgiare un bianco dal carattere importante.

Vino

Un colore giallo intenso, anzi oro antico è presagio di un olfatto progressivo e dinamico, statuario nella definizione delle molte salienze aromatiche che lo abitano e che vanno dalla frutta secca (mandorle) alle scorze d'agrumi disidratate, passando per la foglia di limone. Il tutto a comporre note più corali di pasticceria d'antan, di biscotti, confetti e marzapane, ad anticipare un sorso dalla consistenza cremosa, imponente e concentrata, vivificata dalla durezza di una sapidità stentorea, ingentilita dalla imponente controparte della glicerica.