



TENUTA
MONTAUTO

DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

Uvaaggio:

100% Vermentino

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di età compresa dai 7 ai 30 anni, gestite con metodo biologico, trattate solo con rame e zolfo e concimate con letame di stalla. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di quarzi, sono posizionati a 200m sul livello del mare e a 10 km dalla costa, in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Impianto:

Spalliera cordone speronato.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 18 kg. La vendemmia inizia nella prima decade di settembre, esclusivamente nelle 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 pigio-diraspatura soffice e con la decantazione per 36-48 ore. Le uve vengono fermentate in bianco, senza contatto con le bucce, in acciaio inox, alla temperatura controllata di 16°C. Segue poi una stabilizzazione fatta con il freddo. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Vino:

Dal colore giallo verdolino, limpido e di buona consistenza. Al naso si presenta deciso e di personalità. Intensi e persistenti sono i profumi classici del Vermentino, tra cui note floreali, vegetali ed erbacei. Nel complesso risulta un vino dai profumi delicati e fini. In bocca è straordinaria l'acidità, che supportata da una buona morbidezza, lasciano la bocca equilibrata. Da sottolineare la delicata sapidità e la mineralità che sul finale avvolgono il palato.

