



TENUTA
MONTAUTO

SILIO

DOC Maremma Toscana Ciliegiole

Annata : 2023

Uvaggio: 100% Ciliegiole

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di età compresa tra i 10 e i 15 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 200 m sul livello del mare e a 10 km dalla costa, in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato da importanti escursioni termiche.

Impianto:

Spalliera cordone speronato.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 18 kg.

La vendemmia avviene solitamente tra metà agosto e fine agosto, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire una temperatura molto bassa 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.

Dopo la pigia-diraspatura soffice la fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 18°C. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni

Maturazione e Affinamento:

Maturazione e affinamento: 20% in barrique di rovere francese di media tostatura per 4 mesi; 80% in acciaio per 10 mesi. Prosegue poi l'affinamento per circa 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

Dal colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi purpurei, cattura in maniera seducente l'olfatto per un profumo profondo di frutti rossi, ciliegia, confettura di amarena e corbezzolo. Evoca poi sentori di vaniglia, cioccolato, foglie di tabacco per poi infittirsi di note di macchia mediterranea come bacche di ginepro, mirto, cassis anche in foglia e rimandi di elicriso, rinfrescate da leggere note di pepe.

In bocca entra felpato, dal sorso pieno, ampio, con un tannino setoso ed avvolgente, generoso esprime materia ed una buona acidità, sapidità e succo, fresco e ricco di ritorni olfattivi agrumati in un finale piacevolmente persistente.

