



TENUTA
MONTAUTO

PINOT NERO Toscana IGT



Uvaggio:

100% Pinot Nero

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 15 anni gestite con metodo biologico, trattate solamente 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 tra giorno e notte.

Impianto:

Cordone speronato alto, per garantire l'ombreggiamento delle uve e preservare gli aromi, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 18 kg. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto, 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 ed evitare ossidazioni.

La fermentazione avviene in botti di legno. Segue un affinamento di 1/3 del vino in barrique nuove e di 2/3 in barrique di rovere per una durata di 10 mesi.

Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Vino:

Di colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Al naso si presenta con un bouquet armonico, raffinato ed intrigante: delicati profumi iniziali di piccoli frutti rossi, come fragoline di bosco e mirtilli sono seguiti da leggere note balsamiche e un accenno di speziatura. In bocca, è avvolgente, intenso e con una buona persistenza. Il tannino è equilibrato e non pungente; donando un sorso leggiadro, ma espressivo. Equilibrio, finezza, carattere ed eleganza sono gli elementi caratteristici di questo Pinot Nero.