



TENUTA MONTAUTO METODO CLASSICO

Uvaggio:

100% Sangiovese

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 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 tra giorno e notte.

Impianto:

Cordone speronato, con 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente ed adagiate in cassette da 18 kg. La vendemmia avviene dopo la 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. I grappoli vengono poi pressati sofficemente ottenendo una resa del 50%, segue la fermentazione con la tecnica a freddo per esaltare i profumi e l'eleganza del vino. Dopo 36 mesi di affinamento sui lieviti il vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità. Tutta l'energia impiegata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

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.

