



TENUTA
MONTAUTO

GESSAIA Toscana IGT

Annata: 2025

Uvaggio: 100% Sauvignon

Grado alcolico: 12,5%

Vigneti:

Le vigne sono gestite con metodo biologico, trattate solo con rame e zolfo e concimate con letame di stalla. Grazie ai venti marini provenienti da Capalbino, che dista soli 10 km in linea d'aria e alla collina retrostante che consente a questi venti di rimanere l'ambiente rimane naturalmente salubre. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di ardesia e quarzi, sono posizionati a 200 m sul livello del mare 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, adagiate in cassette di 18 kg.

La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto, 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 e la decantazione per 36 ore. La fermentazione avviene in acciaio inox alla temperatura controllata di 15°C. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Note di degustazione:

Si presenta di un giallo paglierino. Al naso lascia inizialmente percepire note vegetali poi seguite da sentori agrumati e impreziositi da toni minerali. Il palato è di buon corpo, fresco e gradevolmente sapido.

