



TENUTA
MONTAUTO

ENOS I

Toscana IGT

Annata: 2024

Uvaggio: 100% Sauvignon (vigne vecchie)

Grado alcolico: 13 %

Vigneti:

Le vigne sono gestite con metodo biologico, trattate esclusivamente con rame e zolfo e concimate con letame di stalla. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di ardesia e quarzo, si trovano a 200 metri sul livello del mare in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Grazie alla brezze marine provenienti da Capalbio — che dista solo 10 km in linea d'aria — e alla collina retrostante di 505 metri, che trattiene i venti favorendo la creazione di microcircolazioni, l'ambiente risulta naturalmente salubre.

Impianto:

Anni '80, Cordone speronato alto con 3300 viti/ettaro, per garantire l'ombreggiamento delle uve e per beneficiare delle brezze marine.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 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 intero. Segue la decantazione per 36 ore e la fermentazione in acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Note di degustazione:

Giallo paglierino dai leggeri riflessi verdognoli. Al naso si schiude con naturalezza ed eleganza su aromi di frutta esotica (frutto della passione) con tracce minerali di pietra focaia. In bocca fresco e affilato, lascia campo a note vellutate e aromatiche, con un finale sapido, armonico e persistente.

