



TENUTA
MONTAUTO

ENOS I

Maremma Toscana DOC



Uvaggio:

100% Sauvignon (vigne vecchie)

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 40 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 alto con 3300 viti/ettaro, per garantire l'ombreggiamento delle uve e per beneficiare delle brezze marine.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagate 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. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Vino:

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.