



Vini Montauto

ARCIONE

IGT Maremma Toscana

Uvaggio:
100% Chardonnay

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 35 anni con produzione per ceppo di 1,30 kg. I terreni sono posizionati a 200 m sul livello del mare e a 10 km dalla costa; a sud della provincia grossetana, nell'entroterra maremmano. Prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro sono caratterizzati da importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Impianto:

Cordone speronato alto, per favorire l'ombreggiamento durante il caldo dei periodi estivi, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto, fin dalle prime ore del mattino, per garantire una temperatura fresca all'arrivo dell'uva in cantina.

Vinificazione:

Pressatura soffice del grappolo intero. Decantazione per 36 ore. Trasferimento del mosto in Demi-Muid da 600 l. di rovere. Il vino rimarrà a contatto con le proprie fecce in barriques per circa 10 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Vino:

Di colore giallo paglierino e brillante, con riflessi paglierini. Piuttosto denso. All'analisi olfattiva si rivela abbastanza intenso, di discreta ampiezza aromatica e notevole finezza. Presenta sentori secondari e terziari derivati dal passaggio in legno, tra cui si riscontrano soprattutto le tipiche note di pesca gialla, pera matura, noce moscata, pepe bianco, burro di arachidi.

Secco e piuttosto fresco, è di medio corpo grazie all'alcolicità piuttosto sostenuta, che si riscontra prevalentemente nel finale. Mantiene note minerali per tutta la persistenza medio - lunga, risultando estremamente beverino e piacevole. Leggermente più morbido che fresco, è di eccellente armonia gusto - olfattiva, con un gusto tipico del vitigno.

