



Vini Montauto GESSAIA

IGT Maremma Toscana

Uvaggio:

100% Sauvignon (vigne nuove)

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 7 anni con produzione per ceppo di 1,80 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:

Spalliera cordone speronato, 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, fermentazione in acciaio inox alla temperatura controllata di 15°C.

Vino:

Limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e di notevole persistenza, esprime note floreali, come il sambuco, agrumato e con piacevoli note di frutta a polpa bianca. Al palato è secco e con una buona freschezza. Delicato e di media struttura, il vino si mantiene lungo e armonico con un finale elegante di note sapide.

