



Vini Montauto TIBURZIO

IGT Maremma Toscana

Uvaggio:

70% Sangiovese,

30% Alicante

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 30 anni con una produzione di 0,80 kg di uva per pianta. 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 3500 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono vendemmiate separatamente. Il Sangiovese viene raccolto a fine settembre, mentre l'Alicante ad ottobre inoltrato, per favorire l'appassimento in vigna. La raccolta viene fatta per entrambe le uve rigorosamente a mano, selezionata e adagiata in cassette, l'uva viene trasportata in cantina.

Vinificazione:

Pigio-diraspatura soffice, fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 28°C per 20 giorni. Macerazione post-fermentativa a caldo per 4 giorni e affinamento in barriques da 225 litri di rovere francese a tostatura media. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Vino:

Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi granati, limpido e consistente. Il vino si rivela deciso e persistente. Presenta i classici profumi terziari, colpiscono la frutta surmatura, quasi una confettura di prugna, note di liquirizia e speziato. Vinoso e ampio nel complesso intrigante. Al palato è deciso e d'impatto, aggressivo e di grande struttura avvolge la bocca senza pungerla. Il tannino è ben strutturato, secco ma con delle vene morbide. Nel complesso equilibrato e fine con un piacevole retogusto amaroognolo che ne determina la tipicità.

