TENUTA
MONTAUTO

GESSAIA
Maremma Toscana DOC

Uvaggio:
100% Sauvignon

Vigneti:
Le uve provengono da vigne di 14 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, con 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:
Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente, adagiate in cassette di 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 e la decantazione per 36 ore. La fermentazione avviene in acciaio inox alla temperatura controllata di 15°C. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Vino:
Si presenta di un giallo paglierino. Al naso lascia inizialmente percepire
note vegetali poi seguite da sentori agrumati e impreziositi da toni minerali.
Il palato è di buon corpo, fresco e gradevolmente sapido.