



TENUTA
MONTAUTO

POGGIO DEL CRINE Toscana IGT Pinot Nero

Uvaggio:

100% Pinot Nero -Selezione

Vigneti e Impianto:

Le uve provengono da vigne di 30 anni, gestite con metodo biologico, trattate solamente con rame e zolfo e concimate con letame di stalla e posizionate su un cordone speronato alto, per garantire l'ombreggiamento delle uve e preservare gli aromi.

Il terreno argilloso, ricco di ferro e quarzi e posizionato 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.

Vendemmia e Vinificazione:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagate in cassette da 18 kg. Le uve prima di essere pressate vengono messe una notte in cella frigo al fine di avere una maggiore estrazione di profumi ed evitare ossidazioni. Dopo la fermentazione integrale, il vino viene lasciato in barrique per 10 mesi. Imbottigliato a mano e non filtrato. Segue un affinamento di 3 anni in bottiglia.

Vino:

Di colore rosso rubino scarico, con riflessi granati, brillante. Al naso esprime eleganti sentori di piccoli frutti rossi, come lampone, fragoline di bosco e more di rovo, con eleganti e delicate note balsamiche e agrumate.

Al palato si presenta di buona struttura e il tannino morbido e setoso, la bella acidità e la notevole persistenza lo rendono perfettamente equilibrato e di eccezionale bevibilità. Equilibrio, finezza ed eleganza sono gli elementi che caratterizzano questo vino

