



TENUTA  
MONTAUTO

## POGGIO DEL CRINE Maremma Toscana DOC



### *Uvaggio*

100% Sauvignon (dai primi 8 filari di Enos)

### *Vigneti*

Le uve provengono dai primi filari messi a dimora da nonno Enos sul Crine di Montauto. Vigne di oltre 45 anni, in una fase di equilibrio vegetativo naturale: la produzione, naturalmente bassa, dà vita a grappoli molto piccoli e molto concentrati in succo e aromi. Gestita con metodo biologico, la vigna viene trattata solo con rame e zolfo e concimata con letame di stalla. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di ferro, quarzi e ardesia sono posizionati a 200 m. sul livello del mare e a 10 km dalla costa, in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato dal vento che sempre soffia dal mare e da importanti escursioni termiche.

### *Impianto*

Cordone speronato alto per garantire l'ombreggiamento delle uve e per beneficiare del raffreddamento dato dalle brezze marine.

### *Vendemmia*

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in piccole cassette. La vendemmia avviene 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 intero. Segue la decantazione per 36 ore e la fermentazione in acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

### *Maturazione e affinamento*

Parte del vino matura 6 mesi in legno, quindi segue un affinamento in bottiglia di tre anni: periodo necessario a forgiare un bianco dal carattere importante.

### *Vino*

Un colore giallo intenso, anzi oro antico è presagio di un olfatto progressivo e dinamico, statuario nella definizione delle molte salienze aromatiche che lo abitano e che vanno dalla frutta secca (mandorle) alle scorze d'agrumi disidratate, passando per la foglia di limone. Il tutto a comporre note più corali di pasticceria d'antan, di biscotti, confetti e marzapane, ad anticipare un sorso dalla consistenza cremosa, imponente e concentrata, vivificata dalla durezza di una sapidità stentorea, ingentilita dalla imponente controparte della glicerica.