



TENUTA
MONTAUTO

BIANCO DI PITIGLIANO



Uvaggio:

70% Trebbiano
10% Malvasia
20% Grechetto

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di età compresa dai 10 ai 30 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:

Spalliera cordone speronato, con 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagate in cassette da 18 kg. La vendemmia avviene nell'ultima decade di settembre nelle 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 spremitura soffice. Le uve vengono poi decantate per 36-48 ore. La fermentazione avviene in bianco, senza contatto con le bucce, in acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Vino:

Di colore giallo paglierino, limpido e brillante, dai leggeri riflessi verdolini. Vino dal carattere spiccato, al naso è intenso, ampio ed esprime note fruttate: frutta a polpa bianca, agrumi e leggeri toni minerali. Al palato è deciso ed equilibrato, con una spiccata mineralità e tendenzialmente sapido. Possiede una grande freschezza e una convincente bevibilità.