



TENUTA
MONTAUTO

SILIO

Toscana IGT

Uvaggio:

100% Ciliegiolo

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di età compresa tra i 10 e i 15 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.

Impianto:

Spalliera cordone speronato, con 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 18 kg. La vendemmia avviene a metà settembre, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire una temperatura molto bassa 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. Dopo la pigia-diraspatura soffice la fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 18°C. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni, mentre l'affinamento avviene per il 20% in barrique e la restante parte in acciaio inox per circa 10 mesi. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Note di degustazione:

Un profumo profondo, che inizialmente rimanda al cioccolato per poi virare verso l'elicriso e i frutti rossi. A poco a poco si infittisce di sensazioni di bacche aromatiche, come di mirto, anche in foglia, cassis e radice di liquerizia e cardamomo. In bocca ha materia e acidità da vendere, è fresco e piccante, ricco di ritorni olfattivi agrumati.

Abbinamento:

Un vino decisamente versatile, delicato e autorevole, disinvolto nell'accompagnare tanto la succulenta carnosità di un filetto di Chianina quanto le carni di un pollo ruspante, cotto magari sulla griglia. Ciò detto, il Ciliegiolo sta benissimo anche con alcuni molluschi, in preparazioni saporite come il Cacciucco o con le cozze in umido. Sempre in umido, sarà eccellente compagno delle lumache, la cui mineralità e incisività di sapore saprà incalzare senza soccombere.

