

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Montauto

NOME DEL VINO

Montauto Enos I Sauvignon Vigne Vecchie

DENOMINAZIONE

Maremma Toscana DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Montauto Manciano (GR)

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.

AFFINAMENTO

Acciaio.

VITIGNO/I

100% Sauvignon

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Nord/Ovest-Sud/Est.

ALTITUDINE

200 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

40 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni prevalentemente argillosi e ricchi di quarzi

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto.

Manualmente in cassette da 18 kg.

ETTARI VITATI

1 ha.

RESA PER ETTARO

6.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9102