

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Montauto

NOME DEL VINO

Montauto Sauvignon Poggio del Crine

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

Parte del vino matura 6 mesi in legno, segue affinamento in bottiglia di 3 anni

VITIGNO/I

100% Sauvignon (dai primi 8 filari di Enos)

ALLEVAMENTO

Cordone speronato alto

ESPOSIZIONE

Nord/Ovest-Sud/Est.

ALTITUDINE

200 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

Oltre 45 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni prevalentemente argillosi e ricchi di ferro, quarzi e ardesia

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto.
Manualmente in cassette da 18 kg.

ETTARI VITATI

0,2 ha.

RESA PER ETTARO

1.200 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

E9104