

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Tenuta Montauto

**NOME DEL VINO**  
Montauto Vermentino IGT Toscana

**DENOMINAZIONE**  
Vermentino IGT Toscana

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**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 pigiodiraspatura soffice e con la decantazione per 36-48 ore. Le uve vengono fermentate in bianco, senza contatto con le bucce, in acciaio inox, alla temperatura controllata di 16°C. Segue poi una stabilizzazione fatta con il freddo.

**AFFINAMENTO**  
Acciaio.

**VITIGNO/I**  
100% Vermentino

**ALLEVAMENTO**  
Spalliera cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
Nord/Ovest-Sud/Est.

**ALTITUDINE**  
200 m. s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
Tra i 7 e i 30 anni.

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Terreni prevalentemente argillosi e ricchi di quarzi

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Prima decade di settembre.  
Manualmente in cassette da 18 kg.

**ETTARI VITATI**  
3 ha.

**RESA PER ETTARO**  
8.000 Kg/ha.

**ENOLOGO/CONSULENTE**

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,0% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
8 - 10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
-

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E9105