

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Tenuta Montauto

**NOME DEL VINO**  
Montauto Metodo Classico 36 mesi

**DENOMINAZIONE**  
V.S.Q.

**CLASSIFICAZIONE**  
VSQ

**ANNATA IN COMMERCIO**

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**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. I grappoli vengono poi pressati sofficemente ottenendo una resa del 50%, segue la fermentazione con la tecnica a freddo per esaltare i profumi e l'eleganza del vino.

**AFFINAMENTO**  
36 mesi di affinamento sui lieviti

**VITIGNO/I**  
100% Sangiovese

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

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

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

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
15 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**  
1 ha.

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

**ENOLOGO/CONSULENTE**

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
6 - 8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
-

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E9109