



Vini Montauto

ARCIONE

IGT Maremma Toscana

Uvaggio:
70% Grechetto
30% Vermentino

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 10 anni con produzione per ceppo di 1,30 kg. I terreni sono posizionati a 200 m sul livello del mare e a 10 km dalla costa; a sud della provincia grossetana, nell'entroterra maremmano. Prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro sono caratterizzati da importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Impianto:

Cordone speronato alto, per favorire l'ombreggiamento durante il caldo dei periodi estivi, con 6000 viti/ettaro.

Vendemmia:

A maturazione completa, le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nella prima decade di Settembre per quanto riguarda il Vermentino e a fine Settembre per il Grechetto, fin dalle prime ore del mattino, per garantire una temperatura fresca all'arrivo dell'uva in cantina.

Vinificazione:

Pressatura soffice del grappolo intero. Decantazione per 36 ore. Trasferimento del mosto in Demi-Muid da 600l. di rovere. il vino rimarrà a contatto con le proprie fecce in barriques per circa 10 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Vino:

Di colore giallo paglierino e brillante, con riflessi paglierini. Piuttosto denso e cremoso. Al naso si rivela abbastanza intenso, di discreta ampiezza aromatica che ricorda la frutta esotica. Secco e piuttosto fresco, è di medio corpo grazie all'alcolicità piuttosto sostenuta, che si riscontra prevalentemente nel finale. Mantiene note minerali per tutta la persistenza medio - lunga, risultando estremamente beverino e piacevole. Leggermente più morbido che fresco, è di eccellente armonia e gusto.

