



MONTERO  
MAREMMA TOSCANA



2018



## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore** : Rosa corallo con riflessi ramati.

**Profumo**: Naso croccante e fine con sensazioni di ciliegia, lampioni ed erbe aromatiche , geranio e pepe rosa.

**Sapore**: Palato elegante, Bocca verticale , molto sapida ed espressiva nella vena acida. Note minerali di gesso e roccia.

## **DATI AGRONOMICI**

**Vitigni** : syrah 70% , viognier 30%

**Zona di ubicazione**: magliano in toscana (gr)

**Altitudine**: tra 200 e 250 m.s.l.m.

**Tipo di suolo**: medio impasto argilloso sabbioso

**Esposizione**: sud-est / sud

**Sistema di allevamento**: guyot

**Ceppi / ha**: 5550

**Vendemmia** : prima settimana di settembre

## **DATI ENOLOGICI**

**Vinificazione**: Raccolta a mano in cassetta, stoccaggio delle cassette in cella frigorifera fino al raggiungimento di 8°. Pressatura soffice delle uve per ottenere il mosto fiore. Decantazione a freddo per separare le bourbe. Fermentazione a temperatura controllata. A fine fermentazione separazione delle fecce grossolane e successiva elevazione sui lieviti per tre mesi.

## **DATI ANALITICI**

**Gradazione alcolica**: 12%

**Annata**: 2020