

## Montemarte 2021

**Denominazione:** IGP Umbria Sauvignon Blanc

**Uve:** 100% Sauvignon Blanc

**Gradazione alcolica:** 13%

**Tipo di terreno:** una combinazione di sabbie e argille ricche di conchiglie fossilizzate e ostriche provenienti da depositi marini del periodo pliocenico (da 5,3 a 2,6 milioni di anni fa). I numerosi fossili danno origine a cospicui livelli di carbonato di calcio e magnesio nel suolo, con il risultato di terreni leggermente alcalini che accentuano l'acidità dell'uva. I terreni calcarei sono freschi, con una buona ritenzione idrica che permette all'apparato radicale della vite di penetrare in profondità e fornire così un eccellente drenaggio. I vigneti che compongono la Tenuta Morciano si trovano tra i 160 e i 235 metri sul livello del mare e sono situati in un terreno in pendenza ben drenato, con un'esposizione principalmente a sud e sud-ovest.

**Note di vinificazione:** selezione delle uve nei vigneti. Vendemmia manuale, le uve fresche vengono pigiate subito dopo la vendemmia in cantina a basse pressioni, e protette dall'ossigenazione. La fermentazione avviene in botti di rovere, lentamente a basse temperature per preservare tutti i composti aromatici. Al termine della fermentazione alcolica si completano regolarmente i batonnage per proteggere il vino dall'ossidazione e per aumentare il corpo e la struttura del vino.

**Affinamento:** 12 mesi in botti di rovere francese da 2500 litri leggermente tostate

**Note di degustazione:** colore giallo paglierino. Aromi freschi con note agrumate in particolare pompelmo, mela verde e anche note erbacee. Al palato la freschezza è subito evidente, con sentori erbacei e di frutta verde. Il vino ha ottimi sapori ed equilibrio esaltati dalla sua acidità con conseguente buona persistenza al palato.

2021

MONTEMARTE

SAUVIGNON BLANC

ITALIA