



TENUTA MONTAUTO



Tenuta Montauto si estende per 200 ettari in uno degli scenari più suggestivi della maremma toscana. Si trova a 10 km della costa di Capalbio, una vicinanza che regala importanti escursioni termiche, su colline argillose e ricche di quarzo, a una altitudine di 200 m sul livello del mare.





- La gestione dei vigneti è biologica, la vendemmia è manuale, lavorano i vigneti meccanicamente, tagliano l'erba ancora con la zappa e usano i solfiti con i parametri del biologico. Tutta l'energia elettrica che utilizzano è proveniente da fonti rinnovabili. Hanno una cura e un'attenzione maniacale per portare pulizia, freschezza ed esaltare la mineralità dei loro vini che sono anche vegani. Una parola per descrivere i loro vini? "Artigianali".



La cantina Montauto offre la possibilità di organizzare visite guidate che consentono a tutti gli appassionati di avvicinarsi all'affascinante mondo del vino. Sarete accompagnati in un percorso che partirà dalla cantina, dove vi saranno spiegate le varie fasi di produzione del vino, dalla vendemmia alla vinificazione, dall'affinamento fino ad arrivare all'imbottigliamento. Finito il tour sarete accompagnati nella sala situata sopra la cantina dove si terrà la degustazione dei loro prodotti.



Degustazione Sfiziosa

- Visita guidata della Tenuta e della Cantina.
- Durata della visita guidata: 1 ora
- Degustazione Sfiziosa
- 4 vini
- Olio IGP toscano
- Taglieri di prodotti tipici
- **Costo per persona €45**
- **Costo per persona €60 con degustazione di 7 vini**
- Escursione base: 2 persone, massimo 12 (per garantire il distanziamento sociale).
- Lingue disponibili: italiano, inglese. Altre lingue su richiesta



Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri
+39 3517719272 - +39 3398496599
E-mail info@civitatours.com

I VINI

- ***ENOS I:** Uvaggio 100% Sauvignon (vigne vecchie). Al naso si schiude con naturalezza ed eleganza su aromi di frutta esotica (frutto della passione) con tracce minerali di pietra focaia. In bocca fresco e affilato.
- ***GESSAIA:** Uvaggio: 100% Sauvignon. Al naso lascia inizialmente percepire note vegetali poi seguite da sentori agrumati e impreziositi da toni minerali. Al palato fresco e gradevolmente sapido.
- ***VERMENTINO:** Uvaggio 100% Vermentino. Al naso si presenta deciso e di personalità. Nel complesso risulta un vino dai profumi delicati e fini. In bocca è straordinaria l'acidità, che supportata da una buona morbidezza, lasciano la bocca equilibrata.
- ***BIANCO DI PITIGLIANO:** Uvaggio 70% Trebbiano, 10% Malvasia, 20% Grechetto. Vino dal carattere spiccato, al naso è intenso, ampio ed esprime note fruttate. Al palato è deciso ed equilibrato, con una spiccata mineralità e tendenzialmente sapido.
- ***CILIEGIOLO:** Uvaggio 100% Ciliegiolo, un vino decisamente versatile, delicato e autorevole, disinvolto nell'accompagnare tanto un filetto di Chianina quanto un Caciucco.
- ***PINOT NERO:** Uvaggio Pinot Nero. Il vino va rigorosamente servito ad una temperatura di 16-18°. Abbinamento con cacciagione formaggi freschi, pesce arrosto.
- ***ROSATO STACCIONE:** Uvaggio 100% Sangiovese, di colore rosa salmone, il profumo è persistente e floreale, con sentori di petalo di rosa, al palato un perfetto equilibrio tra sapidità, freschezza e ritorni di frutta. Apprezzatissimo anche come aperitivo.



VI ASPETTIAMO!!!!

"Equilibrio e Bevibilità"

