

# TENUTA DI MONTEFOSCOLI

1922



## *Fontemaggiore*

COSTA TOSCANA IGT VERMENTINO

2023

**Vitigno:** Vermentino.

**Terreno:** sabbie marine all'interno della formazione di Villamagna, ben drenanti e calcaree, ricche di conchiglie fossili.

**Esposizione:** sud

**Vinificazione ed affinamento:** le migliori uve scelte vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare brevemente a bassa temperatura. Successivamente segue una pressatura soffice. Il mosto fiore viene lasciato a decantare a freddo ed in seguito una parte fermenta in anfora di Cocciopesto ed il resto in acciaio INOX. La fermentazione avviene per due settimane ad una temperatura di 18° C. A fine fermentazione il vino viene raffreddato e seguono periodici bâtonnage. Infine, le masse vengono assemblate ed affinate in acciaio fino all'imbottigliamento.

**Tenuta di Montefoscoli**

Strada Provinciale delle Colline per Legoli  
56036 Montefoscoli - Palaia (Pisa)

info@tenutadimontefoscoli.com  
www.tenutadimontefoscoli.com