

<http://www.mondodelgusto.it/2009/07/23/vini-fontemorsi-montescudaio-pisa/>



gruppo **mdg** | giornale | **I**terinari | **b**ottega | Edizioni locali



Vuoi essere **PROMOTORE** del tuo territorio ? Per **SAPERNE DI PIÙ**

giornale | **T**erritori | **O**spitalita' | **E**venti | **P**rodotti | **P**roduttori

Giovedì
23.07.2009

[I vini di Fontemorsi di Montescudaio \(Pisa\)](#) di [Redazione 12](#)

-  [commenti](#)
-  [4 prodotti correlati](#)
-  [4 ospitalità correlate](#)
-  [3 territori correlati](#)
-  [1 eventi correlati](#)
-  [72 articoli correlati](#)
-  [Vedi mappa](#)
-  [Vedi meteo](#)
-  [Dillo ad un amico](#)
-  [Stampa](#)



Di Leonardo Felician -

In Toscana, nella tenuta Fontemorsi di Montescudaio di producono vini rossi e rosati basati su uvaggio di Sangiovese.

Le principali operazioni colturali (potature, diradamenti e vendemmia) sono svolte manualmente da personale esperto.

Grande attenzione è dedicata alla lavorazione del terreno per favorire l'immagazzinamento delle acque meteoriche, il mantenimento dell'equilibrio degli elementi nutritivi, lo scambio degli stessi con gli apparati radicali delle viti e l'omogeneità della

maturazione dei frutti, e il risultato è una produzione di alta qualità a un prezzo abbordabile.

La produzione dell'azienda Fontemorsi di Montescudaio si compone di vini Igt e Doc. La scelta di realizzare impianti fitti, con 7.500 ceppi per ettaro unita al



[Iscriviti alla newsletter](#)

Nome

Cognome

Azienda

Email

Autorizzo

[Le ultime dalle edizioni locali](#)

[Sannio beneventano](#), venerdì 24 luglio 2009



Domenica 9 agosto 2009, a Montefalcone di Valfortore - Domenica 9 agosto ...

[Caserta](#), venerdì 24 luglio 2009



Tutti i venerdì, sabato e domenica dal 27 giugno 2009 al 31 maggio 2010, a Caserta ...

[Vedi tutte le edizioni locali](#)

[Ricette gustose](#)



<http://www.mondodelgusto.it/2009/07/23/vini-fontemorsi-montescudaio-pisa/>

diradamento estivo dei grappoli sono finalizzate ad ottenere produzioni per pianta di circa 0,8-1 kg. di uva , ovvero 3 o 4 grappoli - a seconda del vitigno - di elevata qualità.

Dal 2008, conclusa con successo la fase sperimentale, tutti i vigneti aziendali sono condotti con il metodo biologico, grazie alla collaborazione del dott. Ruggero Mazzilli e della Stazione Sperimentale per la Viticoltura Sostenibile che opera affiancata dalle Università di Pisa e Firenze.

Il Rosato di Fontemorsi Igt proviene dal vitigno di Sangiovese, alla vista presenta un bel colore rosa intenso con sfumature violacee. I profumi di frutta, la freschezza e la sapidità sono le caratteristiche di questo vino, gradevole e facile da bere.

I grappoli accuratamente selezionati vengono diraspiti ed il mosto ottenuto subisce la macerazione per 12 ore in tini di acciaio a temperatura controllata e fino all'ottenimento del colore desiderato.

Successivamente si estrae il mosto fiore e lo si travasa in un tino coibentato alla temperatura di - 4°C per favorire una prima precipitazione. Il mosto così ottenuto viene avviato alla fermentazione al temperatura costante di 17°C, il che consente il mantenimento di tutti i profumi e della freschezza del frutto.

Al termine della fermentazione il vino viene conservato a bassa temperatura fino alla successiva primavera quando viene imbottigliato.

E' denominato Volterrano il Toscana rosso Igt di ottima struttura è prodotto anch'esso da uve di Sangiovese, il colore è un bel rosso rubino intenso con profumi caratteristici di frutti rossi.

E' un doc invece con uvaggio di Sangiovese al 70% e Merlot al 30% lo Spazzavento, un Montescudaio Rosso Doc, dal colore rubino scuro, molto intenso.

Il profumo è fragrante e ricorda la frutta a bacca rossa seguito da sentori più complessi di spezie.

In bocca risulta molto piacevole, morbido e vellutato con una lunghezza di retrogusto elevata.

Nella vinificazione le due varietà sono mantenute separate durante la macerazione e la fermentazione a temperatura costante che durano solitamente 20 giorni.

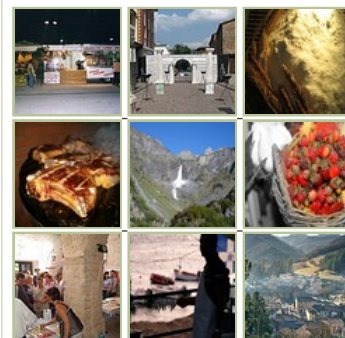
Dopo la svinatura vengono assemblate le due varietà ed il vino rimane in tini di acciaio sino all'imbottigliamento che normalmente avviene agli inizi dell'estate. Il vino si affina poi in bottiglia per i 4 o 5 mesi successivi ed è



Vuoi proporre le tue ricette?

Categorie	Archivio	Regioni Italiane
Biblioteca	Cibo ed Arte	
Continenti extr...	Eventi	
Filosofie alime...	Nazioni europee	
Notizie/Attuali...	Ospitalità	
Prodotti	Regioni italian...	
Ricette	Video	

Articoli più letti



Edizioni locali

[Bari sud Valle d'Itria](#)
[Biella](#)
[Bologna](#)
[Caserta](#)
[Imola](#)
[Macerata](#)
[Mantova](#)
[Modena e Frignano](#)
[Monferrato astigiano](#)
[Murge](#)
[Salerno](#)
[Sannio beneventano](#)
[Trieste](#)
[Tuscia](#)

Vedi anche

[Prodotti](#)
[Produttori](#)
[Ospitalità](#)
[Territori](#)
[Eventi](#)
[Edizioni locali](#)

Diventa promotore

Vuoi essere il promotore del tuo territorio, delle sue produzioni enogastronomiche, capacità ricettive, bellezze storiche e artistiche? Per saperne di più



Web Site : Mondodelgusto.it
Date : 25/07/2009
Security copy : -536062623.pdf
Copyright : Mondodelgusto.it

<http://www.mondodelgusto.it/2009/07/23/vini-fontemorsi-montescudaio-pisa/>

pronto quindi da bere all'inizio dell'inverno.

Contatti

Azienda agricola Fontemorsi
via delle Colline, 50040 Montescudaio

Tel +39 0583 34902 |
Sito web | info@fontemorsi.it

Argomenti correlati



[4 prodotti correlati](#)



[4 ospitalità correlate](#)



[3 territori correlati](#)



[1 eventi correlati](#)

Trovi interessanti i contenuti? Iscriviti alla newsletter!

Nome Cognome
Azienda Email
Autorizzo e

Altri argomenti simili: [Sangiovese vino rosso Tenuta Fontemorsi Montescudaio](#) [Vino rosato Rosato di Fontemorsi Igt](#) [Toscano Rosso Igt Montescudaio Rosso Doc](#)

Commenti

Nome Email
Commento

Venditori di pubblicità

Cerchiamo persone di elevata professionalità, specializzate nella vendita di spazi pubblicitari e capaci di porsi nei confronti della clientela anche come consulenti di comunicazione.
[Per saperne di più](#)

Pubblicità

Vuoi la tua pubblicità a pagamento su Mondo del Gusto?
[Scopri come fare](#)

Le vostre proposte

Vuoi segnalare eventi, itinerari, prodotti o strutture ricettive? Vuoi proporre delle ricette da condividere con i nostri lettori?
[Scopri come fare](#)



[I feed RSS di Mondo del Gusto](#)