

ANNATA 2023

IRISSE

Montecucco DOC Vermentino



Un blend unico di Vermentino e Grechetto, varietale dalla forte adattabilità al clima continentale, che aiuta la struttura di questo vino longevo. Irisse fermenta e affina in legno grande, a contatto con le fecce fini per una gradevole cremosità e intensità.

UVAGGIO

85% Vermentino
15% Grechetto

COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

13%

Vino prodotto dalle vigne più vecchie di Vermentino presenti nella Tenuta, poste a 300 metri di altezza, esposte ad Occidente e accarezzate dai venti marini che risalgono la valle dell'Ombrone e favoriscono la classica doratura e croccantezza delle bucce di questo vitigno, donando maturazione aromatica e sapidità. Anche il Grechetto proviene da una vecchia vigna esposta a Nord-Ovest che ha maturazioni più lente e vede vendemmie più tardive, partecipa con eleganza alla struttura e al mantenimento della freschezza di questo vino. La vinificazione si è svolta in botti di rovere da 40 hl dove poi è affinato sulle fecce nobili per 9 mesi. Irisse è stato imbottigliato il 15 novembre 2024.

L'inverno piovoso e con temperature miti è proseguito con una primavera caratterizzata da frequenti precipitazioni. La stagione estiva ha visto spesso temperature gradevoli. I picchi di calore si sono registrati da metà agosto a metà settembre, favorendo escursioni termiche cruciali per la piena maturazione delle uve. Il Vermentino è stato raccolto a metà settembre, seguito dopo pochi giorni dal Grechetto.

“Annata elegante ed intensa, in cui emergono le caratteristiche note di frutta gialla e spezie mediterranee dell'Irisse. Al gusto è profondo ed equilibrato, grazie ad una piacevole freschezza e ad un'avvolgente sapidità finale.”

Giovanni Puccioni, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

