

VIOGNIER 2016

Denominazione: Maremma Toscana Viognier, Denominazione Origine Controllata
Zona di produzione: Toscana, Comune di Capalbio (Grosseto)
Altitudine: 100 mt s.l.m.
Tipo di terreno: misto argillo-sabbioso
Esposizione: Ovest
Densità: 5500 (2,50x0,80)
Forma di allevamento: Cordone speronato
Vitigno: Viogner (clone: 642)
Portainnesto: 110 Richter
Epoca di raccolta: fine Agosto
Resadi uva per ettaro: 40 quintali
Enologo: Paolo Caciorgna
Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere (0,6 atm), decantazione statica a 8°C per 24 ore, fermentazione in barriques da 225 a circa 16°C e successivo affinamento sulle fecce nobili per circa 5 mesi
Malolattica: il vino non effettua la fermentazione malolattica per meglio mantenere l'aromaticità originaria e il buon tenore acido
Affinamento in bottiglia: 6 mesi
Bottiglie prodotte: 1.300 da Lt. 0,750

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: si apre con intense note fresche di fiori di mughetto, fiori di limone, fiori di acacia, a cui si affiancano note fruttate di albicocca e agrumi. Grande bouquet arricchito dalle note tostate e dolci che ricordano la maturazione in barriques.

Gusto: è caldo, rotondo, con una buona freschezza, ritroviamo le note fruttate di albicocca, equilibrata sapidità e finale persistente che sfocia in ricordi di minerali e leggermente balsamici.

Abbinamenti: si abbina bene con antipasti e primi piatti a base di verdure, perfetto con pesce crudo, crostacei, secondi di pesce ed in particolare pesci di mare fritti

Temperatura di servizio: 12-14°C

Invecchiamento: fino a 10 anni



▼ I L L ▲ P I N C I A N ▲ ▲