

# 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 ▲ ▲