



VIOGNIER PETRA

Il Toscana *Belvento* Viognier di Petra nasce in vigneti situati nello splendido paesaggio della Maremma Toscana.

È prodotto interamente con uve Viognier, raccolte e selezionate unicamente a mano nella prima decade di settembre. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 16°C. Successivamente il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Il Toscana *Belvento* Viognier di Petra è caratterizzato da un colore giallo paglierino, deciso e lucente. Al naso si apre con un vivace e ricco bouquet di lavanda, fiori di sambuco, melissa e salvia, arricchito con sentori di cedro, melone bianco, papaya e gelso. Al palato risulta suadente e morbido, fresco ed elegante, con un retrogusto minerale ed un finale gradevolmente balsamico e sapido.

Perfetto per accompagnare antipasti e primi piatti, è ideale in abbinamento con i frutti di mare e il pesce in generale.

