



## VIOGNER

**Uve:** Viognier 100%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 4000 ceppi / ettaro

**Tipologia di terreno:** arenareo-limoso

**Altitudine:** 150 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 6-10 anni

**Epoca di vendemmia:** fine agosto

**Modalità di fermentazione:** raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.

**Maturazione:** in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

**Imbottigliamento:** a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

**Capacità d'invecchiamento:** il Viognier è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

**Descrizione:** giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. All'assaggio è secco, giustamente morbido, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Di ottima persistenza, con le sue sfumature agrumate, e media struttura.

**Abbinamento:** il Viognier Toscano Igt è versatile negli abbinamenti, dagli antipasti di pesce fino ai primi, e ai secondi di pesce o a base di carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Bicchieri ideale:** tulipano di medie dimensioni.

