

VIOGNIER & CHARDONNAY MAREMMA TOSCANA D.O.C.



Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500-4500 ceppi/ettaro

Tipologia di terreno: arenareo-limoso

Altitudine: 60-180 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 in acciaio inox per il Viognier e in barrique nuove, per circa 4 settimane, per lo Chardonnay. Fermentazione malolattica non svolta.

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

Imbottigliamento: a partire dal mese di febbraio successivo alla vendemmia

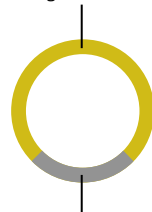
Capacità d'invecchiamento: il Viognier & Chardonnay è un vino da bersi giovane, entro 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. Secco ma morbido, di medio corpo, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Persistente, nel finale sfuma sulle note agrumate.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 19 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 95 cartoni.

Viognier 85%



Chardonnay 15%



tulipano di medie dimensioni.



8 - 10 °C

Abbinamento:

