

SAN FELO VIOGNIER

Maremma Toscana DOC



Descrizione

Una delle tante sfide, che ci ha dato ottimi risultati nelle calde estati maremmane.

Varietà: Viognier.

Altitudine: 150 – 180 metri slm.

Esposizione vigneti: prevalentemente sud-est.

Tipologia del terreno: franco sabbioso con scheletro di natura arenaria, il terreno è piuttosto omogeneo.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità dell'impianto: 5680 piante/ha.

Resa uva/ettaro: 100 q.li.

Raccolta: Al raggiungimento della maturazione le uve vengono raccolte, in base alle condizioni climatiche, tra fine Agosto e metà Settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere. La fermentazione si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°) e un 10% in botti da 5 hl dove verrà effettuato batonage. Dopo un affinamento sui lieviti di vinificazione nelle stesse vasche, segue refrigerazione a 0° C e filtrazione. Il vino viene imbottigliato entro Aprile successivo alla vendemmia.

Note di degustazione

Il vino si presenta con un colore bianco paglierino, un profumo intenso ed elegante con sentori di fiori e frutta a polpa bianca e un gusto intenso, pieno e rotondo.