

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: Diraspatura delle uve con successiva macerazione in serbatoi d'acciaio per 12 ore a contatto con le bucce. In seguito viene fatta una pressatura soffice, la fermentazione si svolge in serbatoi a temperatura controllata e a metà fermentazione viene trasferito in botti da 5 hl. Dove sosterà per un mese con giornaliero battonage.

Invecchiamento: L'affinamento sarà per circa 8 -12 mesi nelle stesse botti.

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.