



Nome Vino: Maremma Toscana Viognier D.O.C. 2018

Zona di produzione: Montenero D'Orcia

Altitudine vigneti: 330 mt/slm

Superficie vitata: 0,5 Ha

Sistema d'impianto: Guyot

Densità d'impianto: 4630 viti/Ha

DATI TECNICI: Grad.ne Alcolica: 13,00 % Vol

Ac. Volatile: 0,17 g/l

Ac. Totale: 5,4 g/l

Residuo Zucc.: 0,52 g/l

Estratto Secco: 21 g/l

UVAGGIO: 100% Viognier

VINIFICAZIONE: Raffreddamento uva per 12 h a 4°C, pressatura soffice, fermentazione in inox a temperatura controllata di 16°C per circa 6 giorni.

AFFINAMENTO: In acciaio inox

PRODUZIONE: 1800 Bottiglie

ENOLOGI: Dario Mascelloni e Luca Cantelli

## ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: floreale, albicocca, frutta esotica, mango, ananas e nel finale bucce di agrumi.

SAPORE: caldo al palato, rotondo, più fresco che sapido, ma armonico e molto morbido. Il finale è persistente con ricordi di albicocca e frutti tropicali.

ABBINAMENTI: antipasti a base di pesce, verdure, primi piatti a base di pesce, risotti, formaggi media stagionatura, carni bianche, frittate e omelette, pesce bollito o al vapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/13°c

Soc. Agr. Poggio Leone

Loc. Coniella

58033 Montenero D'Orcia

P.I. 00135360535

Grosseto