



TERRE *d*i FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

FREYR -Viognier Maremma Toscana

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Viognier Maremma Toscana

DOC VITIGNI: 100% Viognier

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SESTO D'IMPIANTO: 2,00 m x 0,6 m

PRODUZIONE PER HA: 9.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 2.500

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale, selezione dei grappoli. Dopo la diraspatura, le bucce ed il mosto vengono raffreddate, e viene effettuata una criomacerazione in pressa, di qualche ora. Poi fermentazione in vasche in acciaio a bassa temperatura.

AFFINAMENTO: Affinamento in Acciaio, poi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 12,5-13,5 %

COLORE: paglierino cristallino con tenui riflessi verdi.

PROFUMI: Intensi profumi di frutta esotica: mango ananas, e pesca.

SAPORE: al palato e' di buona struttura e persistenza, caratterizzato da una spiccata acidità, con note sapido minerali.

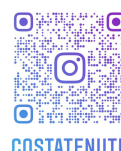
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



COSTA

TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE