ACQUISTATO IL .....

# Viognier Maremma Toscana DOC 2017



## Un raffinato francese nella Toscana più selvaggia

Viognier, un affascinante vitigno francese che unisce il corpo dei migliori Chardonnay alla freschezza del Sauvignon Blanc, il tutto accompagnato da profumi tropicali che fanno invidia anche a certi Gewurztraminer. Un vitigno semi-aromatico che negli ultimi anni sta riscuotendo sempre più successo anche in Italia e che dà il meglio di sé nei climi caldi e asciutti. Scopri come questo raffinato vitigno francese esprime tutto il suo carattere nella selvaggia Maremma.

Vario e affascinante è il paesaggio della Maremma, anche grazie ad un clima mediterraneo lungo la costa, che assume caratteri più continentali via via che si procede verso l'interno. E avvincente e travagliata è la storia agricola della Maremma, il cui nome per alcuni studiosi deriva dal latino maritima, mentre per altri dal castigliano marismas che significa "palude", a causa dell'impaludamento delle zone costiere che è perdurato fino ad inizio '800. Storia che poi è radicalmente cambiata quando i nomi storici del vino hanno trovato in questa zona terreno fertile per i vitigni internazionali. Qui la famiglia Tuccio su 18 ettari coltivati a vigneto si è innamorata dei grandi rossi Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, ma anche di un grande bianco: il Viognier, che in Maremma esprime al meglio il suo profilo aromatico. Profumi che spaziano dalle note più floreali fino scorza d'arancia in un bianco generoso, con un corpo importante, ma allo stesso tempo facile da capire grazie ai freschi profumi che sprigiona. Un bianco che dà soddisfazione!

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Sabbioso-limoso, ricco di pietra arenaria |
| **Esposizione** | Sud-ovest, 50m s.l.m. |
| **Allevamento** | Cordone speronato |
| **Densità imp.** | 5000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Viognier 100% |
| **Gradazione** | 13,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 8-10° |
| **Quando Berlo** | Entro un anno |
| **Abbinamento** | Ideale con tutti i piatti di pesce, inclusi crostacei e zuppe di pesce |
| **Vinificazione** | Criomacerazione in acciaio inox a bassa temperatura (0-5C°) per 24 ore Fermentazione alcolica: In acciaio inox a temperaturacontrollata (15-18 C°) per 20 giorni Maturazione: Sulle fecce nobili per 4 mesi Affinamento: 2 mesi in bottiglia,con immissione sul mercato a circa 7 mesi dalla vendemmia |
| **Sensazioni** | Il colore giallo carico è un bel preludio alle sensazioni olfattive: profumi floreali con accenni agrumati accompagnati da un bocca molto morbida e ricca, che soddisfa il palato |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821