



ACQUISTATO IL

Viognier Maremma Toscana DOC

2017

Un raffinato francese nella Toscana più selvaggia



Svinando

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 temperatura controllata (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