



ACQUISTATO IL

Viognier Toscana IGT

2019

Un bianco del Rodano che parla toscano



Dalla valle del Rodano, in Francia, al cuore della Toscana. Il Viognier è un vitigno molto versatile che si presta bene a crescere in climi e su suoli estremamente diversi. E l'azienda Petra lo valorizza molto bene in questo vino, frutto di una attenta vendemmia a mano che avviene nella prima decade di settembre, quando l'uva ha raggiunto la piena maturità e i suoi grappoli sono ricchi di profumi e sapore. Non si tratta certamente di un vino complesso, quello proposto in questa versione. Vinificazione a temperatura controllata e una rapida maturazione in acciaio prima di passare all'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, deciso e lucente. Al naso è piacevolmente vivace, con un bouquet di fiori ed erbe aromatiche. In bocca è morbido ma fresco, grazie alla sua spiccata acidità, e molto elegante. Si beve molto volentieri, specie se correttamente abbinato a un bel pesce alla griglia, e sicuramente non ci farà pentire dell'acquisto.

La famiglia Moretti ha scelto un angolo particolare della Toscana per il suo sbarco in quella che viene considerata la più incredibile regione vinicola italiana. Suvereto, in provincia di Livorno, sulle colline che guardano a poca distanza il Tirreno. E' qui che la famiglia ha deciso di investire dando vita all'Azienda Agricola Petra. Una cantina moderna, bella e funzionale progettata da Mario Botta, importante architetto svizzero che ha voluto creare una vera e propria cattedrale pagana dedicata al dio Bacco. I vigneti sorgono su zone e superfici diverse, capaci di dar vita a vini di grande livello ma con caratteristiche uniche. Vini che non disdegnano un profondo legame con il loro territorio ma che sanno al contempo strizzare l'occhio a un mercato sempre più globale che apprezza anche l'uso di vitigni internazionali, elaborati con il consueto buongusto italiano e grande attenzione per i dettagli. Vini che stupiscono per la loro finezza ed eleganza e che, proprio per questo, non faticano a trovare il giusto posto sulle tavole di molti appassionati.

La Vigna

Terreno Tessitura argilloso sabbiosa, lievemente calcarea

Esposizione -

Allevamento guyot

Densità imp. 600 ceppi di ettaro

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve Viognier 100%

Gradazione 13%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento spaghetti alle vongole

Vinificazione Dopo la raccolta manuale, le uve arrivano in cantina per un'accurata cernita, la pressatura soffice e l'avvio della fermentazione. Serbatoi in acciaio per la vinificazione riempiti per gravita, affinamento in legno. Infine affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Sensazioni Il colore è paglierino, deciso e lucente, i profumi richiamano note di lavanda, fiori di sambuco, melissa e salvia, ad anticipare sensazioni più ricche di cedro, melone bianco e frutta tropicale. L'approccio gustativo è morbido e sensuale, saporito e croccante.

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