

AIABIANCA

IGT TOSCANA BIANCO VIOGNIER

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 0,8 HA DI GUYOT DECENNALE, ESPOSTI A EST IN FONDO A UNA PICCOLA VALLE ATTACCATA ALLA CANTINA , CON TERRENO ARGILLOSO BASSA COLLINA (80 M S.L.M.) RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI E DI SCHELETRO MOLTO PROFONDO E POVERO IN SOSTANZA ORGANICA.

VITIGNI: VIOGNIER

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE BEN MATURE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO E TRAVASO IN ACCIAIO PER LA FERMENTAZIONE CHE AVVIENE TRA I 18 E I 20°C

AFFINAMENTO: CIRCA 6 MESI IN ACCIAIO SULLE FECCE FINI CON SALTUARI BATONNAGE , PIÙ ALMENO 2 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% ALC

ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 1,5 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. AL RASOSI PRESENTA CON E ESPLOSIVITÀ E UNA CARATTERIZZAZIONE VARIETALE IMPORTANTE, CON NOTE DI POMPELMO, BOSSO, ALBICOCCA E PESCA. COMPLESSO E MOLTO ACCATTIVANTE. IN BOCCA MANTIENE BUONA ACIDITÀ E FRESCHEZZA, RIEMPIE IL PALATO SENZA APPESANTIRLO E GODE DI OTTIMA BEVA. VINO MOLTO VERSATILE E GASTRONOMICO.

ABBINAMENTI: SUSHI, BRUSCHETTE, PAPPÀ AL POMODORO, PRIMI PIATTI CON VERDURE COME RISOTTO AGLI ASPARAGI.

