



I VINI DEL MARE BELVENTO

VIOGNIER - IGT TOSCANA

In questa parte di Maremma Toscana, il Viognier può esprimersi al meglio grazie alla mineralità dei terreni che presentano banchi compatti, calcarei ed uniformi. Il vento e il calore di questa terra consentono la maturazione ideale degli acini che si presentano piccoli, di spessore e croccanti.

La lunga estate della Maremma Toscana, caratterizzata da un andamento costante del calore e dei venti che soffiano dal mare, porta l'uva a completa maturazione. Questo particolare fenomeno climatico consente di raccogliere l'uva nella prima decade di settembre, quando essa è asciutta, perfettamente sana e matura.

La raccolta delle uve è manuale e il trasporto avviene in piccole casse da 15 kg. Giunta in cantina, l'uva è sottoposta ad un'accurata cernita manuale eseguita su appositi nastri. Dopo una pressatura soffice si dà avvio alla fermentazione che avviene in acciaio ad una temperatura controllata di 16°C.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: 100% Viognier

Vigne: 50-70 metri sul livello del mare

Suoli: Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6.000 ceppi/Ha

Età media delle viti: 12 anni

Resa/Ha: 90 q.li

Affinamento in bottiglia: Periodo minimo di almeno 3 mesi

Dati analitici: alc. 13% - acidità totale 6,1 - pH 3,37

Numero di bottiglie: 26.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è paglierino deciso e lucente.

Al naso disvela un quadro tutto incentrato sulla vivacità delle note vegetali-balsamiche e floreali. Fragranze di lavanda, fiori di sambuco, melissa e salvia anticipano più "carose" percezioni di cedro, melone bianco, papaya e gelso.

L'approccio gustativo è morbido e sensuale: sapidità calibrata, freschezza in bella mostra e corpo elegante. Retrofatto "marino" con finale balsamico e sapido.



TOSCANA