

## TOSCANA IGT VIOGNIER

<b>Uvaggio</b>	Viognier 100%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	6000 ceppi/ha
<b>Età media delle viti</b>	13 anni
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Terreni</b>	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
<b>Affinamento in bottiglia</b>	Periodo minimo di almeno 3 mesi
<b>Dati analitici</b>	Alcol: 13 % - Acidità totale: 5.5 - pH: 3.6



750ml

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

