

TOSCANA VIOGNIER IGT LA BALENA

Uvaggio	Viognier 100%
Origine	Vigneto La Balena, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Cuyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Età media delle viti	13 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	Sulle fecce fini per circa 9 mesi, di cui 6 mesi in barrique usate
Affinamento in bottiglia	Almeno 12 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale: 5.35 - pH: 3.48



Luminosa veste color paglierino con decise nuance oro. Incipit aromatico floreale di glicine, tiglio, acacia, ginestra, quindi cedro, melissa, timo serpillo e macchia mediterranea. La dote fruttata si arricchisce con sentori di pesche e melone invernale. Assaggio voluminoso, sapido, piacevolmente agrumato, fresco e di buon corpo. Lunga persistenza alle erbe aromatiche.

