



MACCHIAIOLO

MAREMA TOSCANA DOC
VIOGNIER



TIPOLOGIA: BIANCO

ZONA D'ORIGINE: FASCIA COLLINARE DELLA MAREMMA TOSCANA.

UVAGGIO: VIOGNIER 100 %

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI.

RESA UVA-VINO: 70%

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MECCANICA NELLE PRIME ORE DEL MATTINO, LEGGERA PIGIATURA E SUCCESSIVE PRESSATURA SOFFICE. ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO A BASSA TEMPERATURE, TRAVASO E FERMENTAZIONE A TEMPERATURE CONTROLLATA PER 15-20 GIORNI. SOSTA SULLE FECCE TOTALI PER UN MESE E TRAVASO.

AFFINAMENTO: PER ALMENO TRE MESI SULLE FECCE FINI.

DATI ANALITICI: ALCOL: 13,5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, BRILLANTE.

PROFUMO: DELICATO, FLOREALE, FRUTTATO

SAPORE: FRESCO, SAPIDO, ELEGANTE, PERSISTENTE.

GASTRONOMIA: OTTIMO COME APERITIVO, SI ACCOMPAGNA A PIATTI A BASE DI PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C