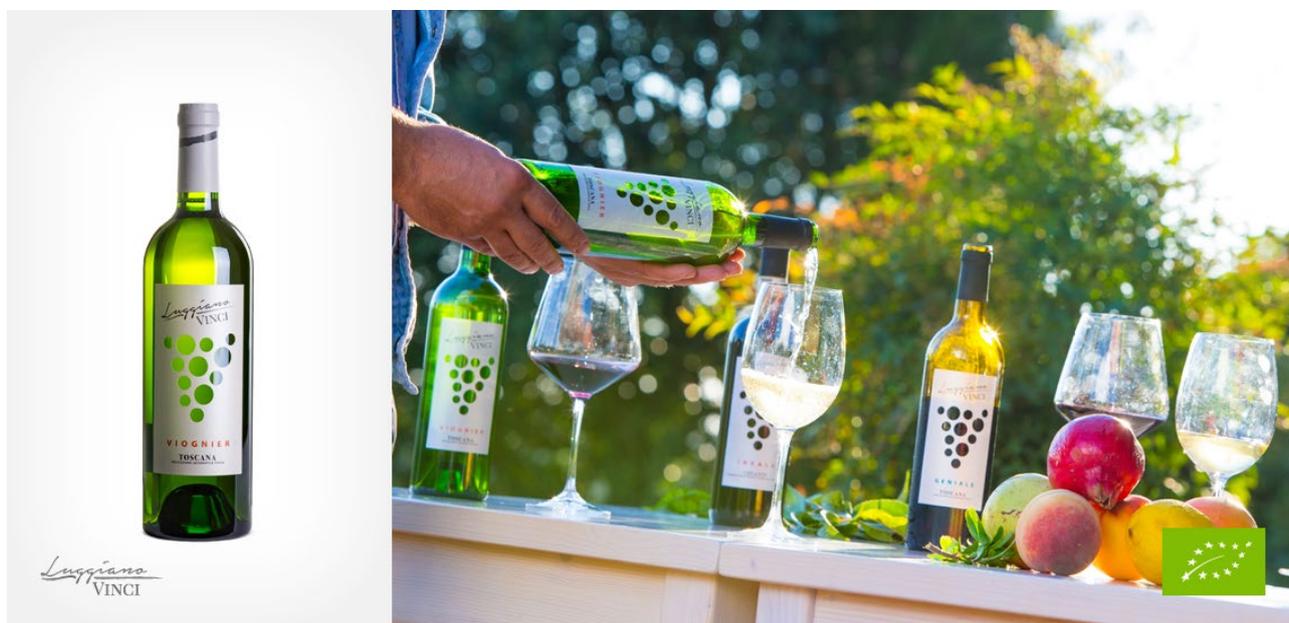


## Vino VIOGNIER - BIANCO I.G.T. TOSCANA

Il Viognier è un'uva a bacca bianca originario della Valle del Rodano, in Francia, per anni dimenticato dal mondo vitivinicolo e stato riscoperto in tempi recenti. Si adatta bene ai climi caldi, resiste alla siccità ma è molto suscettibile ai venti e non è facile da coltivare per la sua imprevedibilità ed altalenanza.

Mi sono appassionato di questo vitigno che, se gestito in maniera mirata, produce uve ineguagliabili, capaci di evolversi in **un vino unico con gusto e profumi intensi e persistenti**, così ho pensato di impiantarlo anche nella mia azienda Luggiano. Dopo aver valutato la fattibilità della mia idea insieme al Dr. Roberto Tarzarol, ho selezionato le parcelle più adatte all'impianto delle barbatelle di Viognier, per esposizione e terreno, quindi mi sono rivolto al vivaio francese Guillamee per acquistare le piante. Adesso il mio vigneto di uve Viognier, gestito secondo pratiche agricole sostenibili e biologiche, cresce sano e produce frutti di qualità dai quali ottengo il mio vino: *Viognier- Bianco i.g.t Toscana*.



## DETTAGLI VINO

**Classificazione:** Viognier I.G.T Toscana

**Uvaggio:** 100% Viognier

**Zona di produzione:** Vinci – Firenze – Toscana

**Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve nel periodo che va da fine agosto inizio settembre a seconda della maturazione.

**Tecnologia di produzione:** L'uva appena raccolta viene sottoposto ad una soffice pressatura, il mosto così ottenuto viene illimpidito per decantazione naturale senza ricorrere all'aggiunta di alcun additivo enologico, cioè viene messo in un serbatoio di acciaio inox, precedentemente raffreddato a 7°C per circa 48 ore. Successivamente il mosto viene travasato in una vasca di acciaio a temperatura di 16/17°C dove avviene la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni.

**Maturazione:** Una volta terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato in un serbatoio di acciaio inox e lasciato 4 mesi sulle fecce nobili. Durante questo periodo, grazie alle fredde temperature invernali, i residui costituiti da piccole parti del grappolo, lieviti, tartrati, ecc... tendono naturalmente a depositarsi sul fondo.

**Imbottigliamento:** Terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia viene messo in bottiglia.

**Conservazione:** È un vino da bersi giovane, entro 2 anni dalla vendemmia.

**Gradazione alcolica:** 13,5 %

**Note di degustazione:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, sentori di albicocca matura e fiori di acacia. Al palato la nota agrumata si integra alla buona componente acida. Finale lungo e persistente.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

**Abbinamenti gastronomici:** Piacevole come aperitivo, è particolarmente indicato con sushi e con piatti speziati a base di curry, armonico con carni bianche, con piatti a base di pesce e verdure grigliate.

**CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO**

