



VIOR 2025 IGT COSTA TOSCANA VIOGNIER

VARIETA'	Viognier 100%
TERRENI	Piccolo appezzamento nel cuore aziendale prevalentemente caratterizzato da sabbie limose.
ALLEVAMENTO	Il sistema di allevamento è a cordone speronato con densità d'impianto di 5680 ceppi/ha.
CONDIZIONI CLIMATICHE	L'annata 2025 è stata caratterizzata da una primavera regolarmente piovosa e da un'estate calda, ma priva di eccessi termici. Le buone riserve idriche hanno favorito uno sviluppo vegetativo equilibrato e una maturazione lenta e costante delle uve, preservandone freschezza, aromaticità e acidità.
VENDEMMIA	Le uve sono state selezionate e raccolte manualmente, in buone condizioni, nelle prime ore del mattino il 18 agosto.
VINIFICAZIONE/ AFFINAMENTO	I grappoli sono stati diraspati e gli acini pressati in ambiente inertizzato con neve carbonica. La prima fase della fermentazione alcolica si è svolta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura inferiore ai 18 °C. Circa il 50% della massa del mosto-vino è stato successivamente travasato in barrique nuove di rovere francese, leggermente tostate, dove ha completato la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica non è stata svolta. Il vino ha continuato per 8 mesi l'affinamento a contatto con le proprie fecce nobili. L'imbottigliamento è avvenuto ad inizio dell'estate per consentire un ulteriore affinamento in bottiglia.
DEGUSTAZIONE	Di colore giallo paglierino brillante, al naso si distingue per un bouquet fine ed elegante, con note di pesca nettarina, agrumi a polpa gialla, fiore di sambuco e delicati richiami di mandorla fresca. Al palato è avvolgente ma slanciato da una piacevole freschezza. Il finale è persistente, sapido e caratterizzato da una raffinata vena minerale.

ALCOL	ACIDITA' TOTALE	PH
13%	5.20 g/l	3.37

