



CACCIAGRANDE



VIOGNIER – DOC MAREMMA TOSCANA

- **Vigneti:** Cacciagrande
- **Altitudine:** 50 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** Cordone speronato (altezza 60 cm)
- **Uvaggio:** Viognier 85% Vermentino 15%
- **Densità media per ettaro:** 5.000 piante
- **Produzione media per pianta:** 1500 grammi
- **Resa:** Uva 75 q.li/Ha; vino 50 hl/Ha
- **Produzione annua:** Circa 20.000 bottiglie
- **Terreni:** Prevalentemente sabbiosi-limosi, abbastanza ricchi di scheletro
- **Epoca di raccolta:** Dal 25/08 al 05/09 circa
- **Macerazione:** Criomacerazione in acciaio inox sulle bucce a bassa temperatura (0-5C°) per 24 ore
- **Fermentazione alcolica:** In acciaio inox a temperatura controllata (15-18 C°) per 20 giorni
- **Maturazione:** Sulle fecce nobili per 4 mesi
- **Affinamento:** 2 mesi in bottiglia, con immissione sul mercato a circa 7 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino carico. Profumo: molto intenso con ampie note di frutta tropicale come ananas e banana, ma anche pesca bianca e albicocca.

Sapore: fine ed elegante, persistente nelle sue note fruttate, giustamente sapido.

Consigli del produttore: Per le sue caratteristiche e la sua intensità questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di pesce anche molto ricchi.

Nota di servizio: servire alla temperatura di 8 – 10 C°.

