



TERENZI
MAREMMA TOSCANA

MONTEDONICO

MAREMMA TOSCANA | BIANCO DA UVE VIOGNIER
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno:	Viognier
Vigneto:	Montedonico
Tipologia del terreno:	I terreni di questo vigneto sono ricchi di calcare che conferisce finezza a questi vini bianchi.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	90,00 ql/ha
Vendemmia:	Inizio settembre
Pigiatura:	Soffice dell'uva intera
Tipo di pressa:	Pneumatica
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata senza bucce.
Temperatura:	18°C
Durata:	12 giorni
Fermentazione malolattica:	Non svolta
Affinamento:	In acciaio
Colore:	Giallo paglierino carico.
Profumo:	Grande freschezza con sentori di albicocca e pera molto floreali e avvolgenti.
Sapore:	Avvolgente con richiami agli agrumi nel palato.
Gastronomia:	Si accompagna a vari piatti di pesce, formaggi non stagionati e paste delicate a base di pesce.
Temperatura iniziale di servizio:	10°-12°C

