



SOPRA

VIOGNIER

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Viognier

Informazioni sul vitigno: il Viognier è una varietà di vino bianco ed è coltivato principalmente nella Valle del Rodano. La resa del Viognier è generalmente debole. Inoltre, a causa della crisi della fillossera, la coltivazione di questo vitigno è stata quasi abbandonata.

Etichetta: una sera d'estate assistemmo incantati allo spettacolo di uno sciame di lucciole che illuminavano in volo tutto il nostro vigneto di Viognier. Prendendo spunto da questa immagine, abbiamo deciso di far diventare la lucciola il simbolo da posizionare sull'etichetta del nostro BIO SOPRA Viognier.

Vinificazione: vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di primo passaggio. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione: il vino bianco ha un colore deciso. Il bouquet è complesso con profumi inebrianti di albicocca e pesca, ma anche di violetta e mugugno. Il Bio Sopra Viognier mostra personalità e carattere e rivela una nota di affinamento ancora marcata. La freschezza vivace, la struttura profonda e la lunghezza persistente lo rendono un vino complesso, una concentrazione naturale che si accompagna alla freschezza minerale.

Abbinamenti gastronomici: il vino può accompagnare una grande varietà di pietanze, per esempio il risotto con verdure primaverili o anche gli asparagi. Ma si abbina anche a carni bianche, pollame, pesce e formaggi.

Temperatura di servizio: 10-13 °C