



# SCANTIANUM VIOGNIER TOSCANA I.G.T.

<b>Uve</b>	Viognier 100%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	3500 / 4500 ceppi / ettaro
<b>Tipologia di terreno:</b>	arenareo - limoso
<b>Altitudine:</b>	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	6 - 10 anni
<b>Epoca di vendemmia:</b>	fine agosto
<b>Modalità di fermentazione:</b>	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
<b>Maturazione:</b>	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
<b>Imbottigliamento:</b>	a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	il Viognier è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
<b>Descrizione:</b>	giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. All'assaggio è secco, giustamente morbido, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Di ottima persistenza, con le sue sfumature agrumate, e media struttura.
<b>Abbinamento:</b>	versatile negli abbinamenti, tagli antipasti di pesce fino ai primi, e ai secondi di pesce o a base di carni bianche.
<b>Temperatura di servizio:</b>	10 - 12°C
<b>Bicchiere ideale:</b>	tulipano di medie dimensioni.

