



REGIONE: Toscana

AREA: Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Le Sondaie e Valle di Cerbaia

ALTITUDINE: 25 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est/Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Le Sondaie: argilloso, con sabbie sciolte e ben drenate, ad alta presenza di magnesio e ferro. Valle di Cerbaia: Argille scure, ricche di minerali metalliferi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 16 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 8.000 viti/Ha

VENDEMMIA: Manuale in diurna e notturna

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice dell'uva precedentemente raffreddata; la vinificazione inizia con una macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Verso la fine di questa fase, il mosto viene separato e completa la fermentazione in tini di acciaio, anfore di terracotta e Tonneaux di rovere francese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 14/16°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 12 giorni

AFFINAMENTO: In rovere francese (30%), anfora (30%) e inox (40%) su fecce fini con battonage fino ad agosto dell'anno successivo. Assemblaggio in acciaio, dove sosta per qualche mese prima di concludere con un adeguato affinamento in bottiglia

L'IMPORTANZA DI TRE DIVERSI TIPI DI VINIFICAZIONE:

- Il legno dona ampiezza e struttura: grazie alla sua micro-ossigenazione, i tannini perdono la nota verde e diventano più setosi
- L'anfora conferisce verticalità ed evoluzione del frutto: l'interazione con la terracotta dona una sensazione di grande profondità
- L'acciaio preserva la freschezza

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,6 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 0,5 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 23 g/l | **PH:** 3,35

NOTE SULL'ANNATA: L'annata 2023 è stata complessa ma affascinante. In vigna l'andamento è stato regolare, con un ritorno ai ritmi di vendemmia tradizionali, senza maturazioni accelerate. I primi mesi sono stati miti, seguiti da una primavera molto piovosa fino a giugno inoltrato. L'estate, partita tardi, è stata poi molto calda fino a fine agosto. Le piogge di fine mese hanno favorito una maturazione ottimale, permettendo una vendemmia lunga e ben distribuita. Le uve sono sane, ricche e ben equilibrate. Ci aspettiamo eleganza, potenza e aromi intensi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Questo Viognier in purezza si presenta ampio e avvolgente, con un colore giallo dorato e un profilo aromatico accattivante, caratterizzato da delicate note floreali e decise di agrumi, come scorza d'arancia. Al palato, offre una trama importante, con tannini dolci e una piacevole acidità che culmina in un finale elegante e persistente.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 10/12° C e stappare al momento del servizio.

FORMATI: 750 ml - 1500 ml

JAMES SUCKLING
3 VOLTE

92

FALSTAFF
3 VOLTE

93+