



BOSCHETTO di MONTIANO



*siCanta*

**MAREMMA TOSCANA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**VIOGNIER**

*VITIGNO*  
100% Viognier

*ZONA PRODUZIONE*  
Montiano

*TERRENO*  
Collinare, medio impasto, calcareo, asciutto,  
buona capacità di scambio cationico,  
buona dotazione in macro e microelementi.  
Età vite 15 anni su cordone speronato basso.

*RESA/HA*  
80 Q.li/ha

*VENDEMMIA*  
Vendemmia meccanica nelle prime ore  
della giornata per preservare i profumi.  
I grappoli migliori, vengono selezionati in pianta  
prima di procedere con la raccolta.

*FERMENTAZIONE*  
Fermentazione lenta a temperatura controllata  
di circa 16/17°C per circa 12-15 giorni.

*AFFINAMENTO*  
Sospensione su fecce fini per circa 6 mesi  
in contenitori d'acciaio.

Colore giallo paglierino intenso, con profumi  
che ricordano la pera, albicocca e frutti tropicali.  
Buon bilanciamento tra acidità e sapidità,  
si accompagna perfettamente a piatti di pesce,  
formaggi freschi o poco stagionati.

Servire a 10/12°C