



## CHIARALUNA



### MAREMMA TOSCANA VIOGNIER denominazione di origine protetta

#### VINO BIOLOGICO

Un bianco che rivela grinta e indubbio carattere mediterraneo. Invitante al naso dove si presenta intenso con derive calde e tropicaleggianti. Si percepiscono evidenti note di agrumi canditi, crema pasticcera e pepe bianco. In bocca è grintoso, mostra buon volume e spiccata sapidità. Gustoso e di buona lunghezza.

DENOMINAZIONE Dop Maremma Toscana Viognier

VITIGNO Viognier 100%

ZONA DI PRODUZIONE Alta maremma toscana

VIGNETO Morioni Alto

DENSITÀ DI IMPIANTO 4.000 viti per ettaro

TIPOLOGIA DEL TERRENO Profondo, calcareo con forte pendenza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

VENDEMMIA Mese di settembre

METODO DI RACCOLTA A mano. Diraspatura e successiva pigiatura soffice

FERMENTAZIONE In barrique per 14 giorni ad una temperatura di 14°C

AFFINAMENTO in barrique e successivamente in bottiglia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 3 mesi

PRODUZIONE 4.000 bottiglie

DATI ANALITICI Alcool: 13,5 % vol.