

STELLO

VIOGNIER COSTA TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



Tipologia:	Vino Rosso Biologico
Annata:	2018
Vitigno:	Merlot
Alcol:	14% Vol.
Tipologia del terreno:	Suoli franchi, profondi e strutturati 35% sabbia 40% Limo 25% Argilla. Buon drenaggio interno senza ristagno idrico.
Esposizione della vigna:	Sud-ovest
Altitudine:	230 m slm
Condizioni climatiche:	Estate lunga con venti di grecale e tramontana e piogge a primavera, che hanno portato a una vendemmia precoce a fine agosto.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità dell'impianto:	5500 viti per ettaro
Potatura:	Secca corta in inverno. Potatura verde con diradamento dei grappoli per elevare la qualità del prodotto finale.
Vendemmia:	Manuale in piccole cassette
Pigiatura:	Soffice dell'uva intera
Tipo di pressa:	Pneumatica
Fermentazione:	Vinificazione in rosso in tini di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento:	In barrique di rovere francese per 12 mesi
Colore:	Rosso Rubino
Sensazioni:	Al naso è fruttato, emergono frutti rossi e scuri come mirtillo e ribes nero, prugne e ciliegie mature. In seconda analisi si possono apprezzare finali aromatici come vaniglia, pepe nero con una nota balsamica. All'assaggio è Secco, caldo e morbido, Fresco e dai tannini vellutati che completano questo vino di corpo dall'armonia complessa e persistente.
Abbinamenti:	Primi e secondi piatti di carne, carni alla griglia e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati.
Temperatura ideale di servizio:	16°-18°C



