



AZIENDA VITIVINICOLA  
CACCIAGRANDE

## VIOGNIER

---

D.O.C Maremma Toscana

**Vigneti:** *Cacciagrande*

**Altitudine:** *50 metri s.l.m.*

**Forma di allevamento:** *Cordone speronato (h 60cm).*

**Uvaggio:** *Viognier 100%*

**Densità media per ettaro:** *5000 piante.*

**Produzione media per pianta:** *1500 grammi.*

**Resa:** *Uva 75 q.li/Ha; vino 50 hl/Ha.*

**Produzione annua:** *C.a 20000 bottiglie.*

**Terreni:** *Prevalentemente sabbiosi-limosi, abbastanza ricchi di pietra arenaria.*

**Epoca di raccolta:** *Dal 25/08 al 05/09 C.a*

**Macerazione:** *Criomacerazione in acciaio inox sulle bucce a bassa temperatura (0-5 C°) per 24 ore*

**Fermentazione alcolica:** *In acciaio inox a temperatura controllata (15-18 C°) per 20 giorni.*

**Maturazione:** *Sulle facce nobili per 4 mesi.*

**Affinamento:** *2 mesi in bottiglia, con immissione sul mercato a circa 7 mesi dalla vendemmia.*

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

**Colore:** *Giallo paglierino carico.*

**Profumo:** *Molto intenso con ampie note di frutta tropicale come ananas e banana, ma anche pesca bianca e albicocca.*

**Sapore:** *Fine ed elegante, persistente nelle sue note fruttate, giustamente sapido, strutturato.*

**Consigli del produttore:** *Per le sue caratteristiche e la sua intensità questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di pesce anche molto ricchi.*

**Nota di servizio:** *Servire alla temperatura di 8-10 C°.*

