



www.lefontiasangiorgio.it

L'idea è quella di produrre un bianco che esprima al meglio la varietà Viognier, che in Toscana vede esaltate le sue peculiarità grazie alla luce di questa terra e alla perfetta maturazione

Denominazione: Toscana IGT

Varietà: Viognier

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria: 160 m slm

Tipo di terreno: Conglomerati marini piacentiani e ciottoli grossolani

Esposizione: Nord Est

Densità impianti: 5000 piante/ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Età dei vigneti: 12 anni

Vinificazione e affinamento

Resa per ha: 50 qli/ha

Periodo vendemmia: Prima decade di settembre.

Raccolta manuale nelle prime ore del giorno (per evitare le alte temperature), pressatura soffice e poi chiarifica statica del mosto.

Fermentazione a temperatura controllata per preservare al massimo la componente aromatica. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

