

VIOGNIER
DOC Maremma Toscana
Viognier




Poggioargentiera™
Vigneti in Maremma

• **AREA DI PRODUZIONE:**

Sud Maremma - Area di Grosseto

• **DENOMINAZIONE:**

DOC Maremma Toscana Viognier - Denominazione di Origine Controllata

• **UVAGGIO:**

Viognier

• **DENSITÀ D'IMPIANTO:**

5.600 ceppi/ha

• **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:**

Guyot

• **TERRENO:**

Vigneti di zona Alberese, s.l.m., prevalenza di sabbia e limo

• **PRODUZIONE MEDIA:**

3.600 bottiglie

• **RACCOLTA:**

Manuale

• **VINIFICAZIONE:**

Fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10°C

• **FORMATI:**

75-cl in cartone da 6 bottiglie.