



SAN FELO VIOGNIER

**DOC MAREMMA TOSCANA VIOGNIER
100% VIOGNIER**

La raccolta: Al raggiungimento della maturazione le uve vengono raccolte , in base alle condizioni climatiche, tra fine agosto e metà settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere . La fermentazione si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°). Dopo un affinamento sui lieviti di vinificazione nelle stesse vasche, segue refrigerazione a 0° C e filtrazione il vino viene imbottigliato entro il Marzo successivo alla vendemmia

Note di degustazione: Il vino si presenta con un colore bianco paglierino tenue, un profumo intenso ed elegante con sentori di fiori e frutta a polpa bianca e un gusto morbido, pieno e rotondo.