



MICHELE SATTA



GIOVIN RE Toscana igt

Vino nato da un'improvvisa intuizione (è stato assaggiando l'uva in vendemmia e trovandone straordinaria la ricchezza aromatica che ho deciso di vinificare questo Viognier in purezza), il Giovin Re conferma anno dopo anno il suo valore.

Il mosto fermenta per metà in barriques riasciate e per metà in cemento dove sosta fino a Marzo prima di essere imbottigliato senza alcuna chiarifica. In vendita dopo altri 12 mesi, raggiunge la piena espressione nei due anni seguenti. Si esalta accompagnando piatti di forte personalità, sapidi e speziati.

Vitigni Viognier 100%

Epoca vendemmia Prima settimana di settembre

Vigneti Vignanova

Vinificazione le uve raccolte a maturazione piena sono messe in pressa a grappolo intero. Il mosto decantato 3 giorni a 5 gradi e travasato. Dopo l'inoculo dei lieviti ai primi accenni di fermentazione il vino viene travasato per metà in barriques e per metà in cemento. Qui svolge la fermentazione alcolica e sosta fino a gennaio senza svolgere la malolattica. Frequenza e durata del batonnage sono valutate tramite frequenti assaggi. Una volta assemblato sosta 2 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento sosta un anno in bottiglia prima della messa in vendita.

Capacità di invecchiamento fino 15 anni