

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.

Vitigni

Viognier 100%

Epoca Vendemmia

Prima settimana di settembre

Vigneti

Vignanova

Vinificazione

Le uve raccolte in due momenti: una prima vendemmia più acida e la seconda a maturazione piena. La pressatura è a grappolo intero. Il mosto viene così decantato 3 giorni a 5 gradi e travasato. Dopo l'inoculo dei lieviti ai primi accenni di fermentazione il vino viene travasato in barriques, cemento e anfore. 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 6 mesi in bottiglia prima della messa in vendita

Capacità di Invecchiamento

fino 15 anni

