



PRIMA VIOLA 2018



Di una tonalità intensa di giallo paglierino costellata di riflessi ancora giovanili, evoca al naso note agre e balsamiche e frutti tropicali come il mango. Si aggiungono misurati sentori vanigliati di rovere con accenni di zucchero filato.

La bocca, ricca, rimane cionondimeno snella ed agile, godendo dell'invogliante freschezza minerale che contraddistingue Chardonnay e Viognier. L'ingresso in essa è dolce e avvolgente, il finale sapido e pulito. Si dilunga infine un retrogusto perfettamente in sintonia con le sensazioni olfattive e gustative che ben ricapitola l'eleganza di questo vino.

Fresco ed in parte giovane sin dal colore, il Prima Viola è perfetto per accompagnare pietanze a base di pesce ma anche ottimo come rinfrescante aperitivo.

N.B.: La scelta di utilizzo del tappo Diam garantisce l'assenza di difetti nel vino.

Denominazione:

DOC Maremma Toscana
Bianco

Tipologia di terreno:

Calcareo-argilloso

Vitigni:

Chardonnay, Viognier

Sistema di allevamento:

Guyot

Sesto d'impianto:

2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:

5.800 piante/ha

Anno d'impianto:

2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:

Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:

In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:

In barrique di rovere francese da 225 L su fecce nobili

Affinamento:

7 mesi in cemento dal 50% delle uve ed in barrique di rovere francese da 225 L dal restante 50%; in seguito 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:

13%

Podere La Pace

Località Vivoli - Massa Marittima
58024 (GR) Italy

www.poderelapace.com

[fb.com/poderelapace](https://www.facebook.com/poderelapace)

info@poderelapace.com