



PRIMA VIOLA 2019



Si presenta paglierino, con marcati riflessi verdognoli. Il profumo intenso effonde sentori di erbe aromatiche tipiche della costa toscana, sfumature di foglie e fiori di limone, e fini note fruttate e speziate. Il gusto, segnato da sapidità e freschezza, risulta piacevole e ben strutturato.

Adorabile.

Denominazione:

DOC Maremma Toscana
Bianco

Uvaggio:

Chardonnay, Viognier

Tipologia di terreno:

Calcareo-argilloso

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