



PRIMA VIOLA

2020

Colore paglierino carico con riflessi verdognoli. Il naso complesso ed intenso effonde albicocca matura, ananas ed agrumi, oltre a sentori di fiori di limone e fresie gialle e più lievi cenni balsamici e speziati.



La bocca, ben strutturata, equilibra freschezza e sapidità spiccate. L'attacco è morbido, la progressione articolata, il finale piacevolmente amaricante corona l'ottima lunghezza. Speziato e balsamico, sfoggia evidenti note di vaniglia oltre a leggeri richiami di cioccolato bianco e pino mugo.

**Denominazione:**

DOC Maremma Toscana Bianco

Vitigni:

Viognier, Chardonnay

Tipologia di terreno:

Calcereo-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 da 225 L su fecce nobili

Affinamento:


6 mesi in cemento dal 50% delle uve ed in barrique da 225 L dal restante 50%; in seguito almeno 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:

13%

Podere La Pace
Località Vivoli, Massa Marittima
58024 (GR)



 www.poderelapace.com
 fb.com/poderelapace
 info@poderelapace.com