

FONTETINTA

VIOGNIER DI TOSCANA

I.G.T / Bianco

I LECCI
AZIENDA AGRICOLA

Vitigno che si adatta perfettamente alle condizioni climatiche maremmane, i grappoli a settembre presentano una colorazione gialla intensa indice di una perfetta maturazione. La parte olfattiva del vino risulta molto ricca con note di biancospino ed acacia, oltre che ad una spiccata complessità fruttata di albicocca e pesca. Si può accompagnare a piatti di pesce come zuppe di crostacei al pomodoro, caciucco, crostoni di pesce o moscardini all'isolana. Servire a temperatura di 8-10 °c

SCHEDE TECNICA

Marchio: FonteTinta

Vino: Viognier di Toscana

Denominazione: I.G.T

Zona di produzione: Scansano (GR) Italia

Altitudine: 40-55 m s.l.m

Esposizione: Est/ovest

Tipo di terreno: Franco sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5700 ceppi / ha

Vitigni: Viognier

Vendemmia: 2023

Affinamento: 1-2 mesi in bottiglia

Potenziale di affinamento in bottiglia: 5 anni

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5.90 g/l

So2 libera: 35 mg/l

So2 totale: 120 mg/l

Ph: 3,38



FONTETINTA

VIOGNIER DI TOSCANA

I.G.T / White

I LECCI
AZIENDA AGRICOLA

A vine that adapts perfectly to the Maremma climatic conditions, the bunches in September have an intense yellow color indicating perfect maturation. The olfactory part of the wine is very rich with notes of hawthorn and acacia, as well as a marked fruity complexity of apricot and peach. It can be accompanied by fish dishes such as tomato shellfish soups, caciucco, fish crostoni or island-style octopus. Serve at a temperature of 8-10 °C

DATA SHEET

Brand: FonteTinta

Wine: Viognier di Toscana

Appellation: I.G.T

Production Area: Scansano (GR) Italia

Altitude: 40-55 m a.s.l

Exposure: East/west

Soil: Light sandy

Training system: Guyot

Density: 5700 vines per hectare

Varietal: Viognier

Harvest: 2023

Vinification: 1-2 month in bottle

Aging potential in bottle: 5 years

Alcohol: 13,5 %

Total Acidity: 5.90 g/l

Free So2: 35 mg/l

Total So2: 120 mg/l

Ph: 3,38

