



LESTRA

Maremma Toscana
Denominazione di Origine Controllata
Viognier

Nome proveniente da Lestra, luogo dove i cinghiali si rifugiano nel bosco per dormire.

Zona di Produzione: all'interno del Triangolo Sacro della Maremma in Località Casteani

Altimetria: 75 - 100 s.l.m.

Gradazione: 12,5 vol.

Uve: Viognier; allevamento a contro spalliera e potatura a cordone speronato; densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 65 q.li/ha; terreno di medio impasto.

Vinificazione: le uve Viognier sono raccolte ad agosto vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Descrizione: vino che si offre al colore con tonalità giallo con sfumature tendenti al verde, molto luminose. Al naso elargisce ampie sfumature olfattive che ci avvolgono con eleganza e stile, proponendo sentori minerali, fruttati di agrumi e frutta esotica, impreziositi da quelli floreali di acacia, pesca, albicocca. Al palato si rivela con sapidità e freschezza grandi protagoniste, perfettamente compenstrate in una avvolgente struttura sferica.

Abbinamenti: da abbinare con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, crostacei, primi piatti a base di verdure.