

Astraio Viognier Maremma Toscana IGT Rocca di Montemassi

Escrito por Administrador
Quinta, 09 Julho 2015 22:32



É o branco príncipe da zona do Rhone, mas em Maremma a uva Viognier exalta a sua peculiaridade, graças à luz desta terra, à mineralidade do solo e à perfeita maturação. É um branco com reflexos esmeralda em um contexto dourado, no nariz espinheiro, margaridas e flores brancas, mas especialmente damasco e pêsego branco com toques quase resinados. O sabor é plano, redondo, com um leve toque ácido, que dá frescura ao um vinho que quase se pode mastigar. O Astraio é vinificado em pureza e nasce em solos peculiarmente minerais que aprimoram o sabor do vinho.

Astraio Viognier Maremma Toscana IGT Rocca di Montemassi

Escrito por Administrador
Quinta, 09 Julho 2015 22:32

CLASSIFICAÇÃO: Maremma Toscana Viognier DOC

ZONA DE PRODUÇÃO: Município de Roccastrada, Maremma Toscana

UVAS: 100% Viognier

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13% em volume

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml

VINIFICAÇÃO E AFINAMENTO: As uvas são esmagadas e prensadas delicadamente. O mosto fermenta a uma temperatura controlada de aproximadamente 18 °C para preservar o frutado e as melhores características organolépticas do vinho.

COR: Amarelo palha claro, com reflexos verdes.

AROMA

Nítidas notas florais de acácia e flores de giesta, frutado de lichia e pêsego branco.

PALADAR

O sabor é plano, redondo, com um leve toque ácido, que dá frescura ao um vinho que quase se pode mastigar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 10° - 12° C.

HARMONIZAÇÃO

O seu sabor e frescura fazem com que seja perfeito com primeiros pratos à base de vegetais, frutos do mar salteados, peixe cru, lagosta ou polvo cozidos temperados com azeite extra virgem.