

## 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.