

TENUTA
ROCCA di MONTE MASSI
MAREMMA - TOSCANA



Astraio



KLASSIFIZIERUNG

Maremma Toscana Viognier
DOC



PRODUKTIONSGBIET

Gemeinde Roccastrada,
toskanische Maremma



REBSORTE

100% Viognier



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden sanft gequetscht und einer vorsichtigen Pressung unterzogen. Der Most geht bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C., um den fruchtigen Geschmack und die besten organoleptischen Eigenschaften des Weins zu erhalten.

FARBE

Strohgelb mit leicht grünen Reflexen.

BOUQUET

Umhüllt mit deutlichen florealen Noten von Akazie und Ginster, einem fruchtigen Ton von Litschipflaumen und weißem Pfirsich.

GESCHMACK

Bukettreich und von ausgezeichneter Struktur, leicht aromatisch mit einer angenehmen wohlschmeckenden und mineralischen Note.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Sein Wohlgeschmack und seine Frische machen diesen Wein zum idealen Begleiter von Gemüsesalaten, gebratenen Meeresfrüchten, rohem Fisch, gekochten und mit Olivenöl extra vergine angemachten Langusten oder Kraken.