

DARIO DI VAIRA
vignaiolo a bolgheri

Rapè (RAPÈ)

TOSCANA VIOGNIER IGT 2020



Vitigno	Viognier 100%
Esposizione	EST-OVEST
Altimetria	40 m sul livello del mare
Terreni	medio impasto, franchi, con scheletro
Allevamento	cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Anno di impianto	2015
Vendemmia	Ultima decade di agosto manuale in cassette con sosta di una notte in ambiente termocondizionato per abbattere la temperatura
Vinificazione	macerazione prefermentativa a freddo di 6 ore, temperatura di fermentazione controllata non oltre 16°C, il 20% della massa fermenta in barriques di rovere ungherese
Affinamento	Il 20% della massa sur Lies per 4 mesi in barriques di rovere ungherese, il resto in vasca di acciaio con batonnage ogni 10 giorni a temperatura controllata e poi 1-3 mesi in bottiglia.
Formato	Bottiglia borgognotta 75 cl.
Alcol	13 vol.%
Temperatura	servire preferibilmente a 10-11°C
Abbinamenti	Tutti piatti a base di pesce, primi piatti leggeri e formaggi di media stagionatura.