

Rapè

Viognier Toscana IGT 2017



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	2005
Vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	macerazione prefermentativa a freddo di 6 ore, temperatura di fermentazione controllata non oltre 20°C
Affinamento	90% sur lies in acciaio e 10% in barrique di rovere francese per 4 mesi poi in bottiglia.
Formato	75 cl.
Alcol	13 vol.%
Temperatura	servire preferibilmente a 10-11°C
Abbinamenti	antipasti di mare, tutti i piatti a base di pesce e crostacei, ottimo anche come aperitivo
Origine del nome	Nomignolo per indicare il tabacco che costituiva una delle coltivazioni agricole principali a Bolgheri nel secolo scorso.