



MICHELE SATTA



GIOVIN RE Toscana igt

Vino nato da un'improvvisa intuizione (è stato assaggiando l'uva in vendemmia e trovandone straordinaria la ricchezza aromatica che ho deciso di vinificare questo Viognier in purezza), il Giovin Re conferma anno dopo anno il suo valore.

Dopo breve macerazione a contatto con le bucce il mosto fermenta in barriques riasciate e sosta fino a Marzo prima di essere imbottigliato senza alcuna chiarifica. In vendita dopo altri 6 mesi, raggiunge la piena espressione nei due anni seguenti. Si esalta accompagnando piatti di forte personalità, sapidi e speziati.

Vitigni Viognier 100%

Epoca vendemmia 10-15 Settembre

Vigneti Vignanova

Vinificazione le uve raccolte a maturazione piena sono messe in pressa a grappolo intero. Il mosto decantato 3 giorni a 5 gradi e travasato. Dopo l'inoculo dei lieviti ai primi accenni di fermentazione il vino viene travasato nelle barriques vecchie, previamente riasciate. Qui svolge la fermentazione alcolica, al termine della quale vengono effettuati frequenti batonnage per arricchire e arrotondare il profilo aromatico. Frequenza e durata del batonnage sono valutate tramite frequenti assaggi.

Affinamento dopo circa sei mesi nel legno (senza svolgere la fermentazione malolattica) il vino viene filtrato e imbottigliato. Sosta un anno in bottiglia prima della messa in vendita.

Capacità di invecchiamento fino 15 anni