



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



MONTEDONICO

Viognier Toscana IGT

Una peculiare interpretazione del Viognier, nobile vitigno che in questo lembo di Maremma trova le condizioni ideali: note di albicocca e pera anticipano un sorso gustoso e sapido, sorretto da una giusta acidità e percorso da una vena agrumata. Da provare con primi piatti a base di pesce e con formaggi non stagionati.

Vitigno: Viognier

Vigneto: Montedonico

Terreno: I terreni di questo vigneto sono ricchi di calcare che conferisce finezza a questo vino bianco.

Affinamento: In acciaio

Colore: Giallo paglierino carico.

Olfatto: Grande freschezza con sentori di albicocca e pera molto floreali e avvolgenti.

Sapore: Avvolgente con richiami agli agrumi nel palato.

Gastronomia: Si accompagna a vari piatti di pesce, formaggi non stagionati e paste delicate a base di pesce.

Temperatura iniziale di servizio: 10°-12°C