

DARIO DI VAIRA
vignaiolo a bolgheri

Rapè (RAPÈ)

TOSCANA VIOGNIER IGT



Denominazione	Toscana IGT
Vitigno	Viognier 100%
Terreni	medio impasto, franchi, con scheletro
Allevamento	cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	100 q.li/ha
Vendemmia	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	Sur Lies per 4 mesi, il 40% della massa in barriques di rovere ungherese, il resto in vasca di acciaio, con batonnage ogni 10 giorni a temperatura controllata