



Tenimenti
d'Alessandro
TERRA DI TOSCANA



Fontarca



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
Viognier

Zona di Produzione
Colline di Manzano, Cortona

Vigneti
Età media 35 anni



Vinificazione
Pressatura diretta, fermentazione in legno usato (botte 20hl, barrique)



Invecchiamento
18 mesi in legno usato (botte 20hl, barrique)



Abbinamenti
Risotto agli scampi, calamaro ripieno, couscous di pesce e spezie



Note sensoriali



Giallo paglierino intenso



Complesso, impatto iodato con note di frutta gialla, erbe mediche, anice e rosmarino, con un sottofondo balsamico



Ingresso ampio, morbido, la freschezza è ben integrata con le note di frutta, finale lungo ed elegante con ritorno di erbe mediche