



Tenimenti
d'Alessandro
TERRA DI TOSCANA



Fontarca



Denominazione

IGT Toscana Bianco



Vitigno

100% Viognier

Zona di Produzione

Colline di Manzano, Cortona

Vigneti

Età media 35 anni



Vinificazione

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



Invecchiamento

18 mesi in legno usato (botte 20 hl, 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