



Astraio

MAREMMA TOSCANA IGT

TERRITORIO

Comune di Roccastrada, Maremma Toscana.

UVE

Viognier in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e delicata pressatura. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18°C. al fine di salvaguardare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO

Avvolge con nitidi sentori floreali d'acacia e ginestra, fruttati di litchis e pesca bianca.

SAPORE

In bocca è fragrante e di ottima struttura, delicatamente aromatico con una piacevole vena sapida e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 17°-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua sapidità e freschezza lo rendono un abbinamento ideale con primi piatti a base di verdure, sautées di frutti di mare, con crudités di pesce, aragosta o polpo bolliti conditi con olio extravergine d'oliva.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume.

PRODUTTORE

Tenuta Rocca di Montemassi
Via di S. Anna - Fraz. Montemassi
58036 Roccastrada - Grosseto
Tel. 0564 579700 - Fax 0564 570847
e-mail: info@roccadimontemassi.it
www.roccadimontemassi.it

