

MICHELE SATTA



Giovin Re

I.G.T. Toscana

Vino nato da un'improvvisa intuizione (è stato assaggiando l'uva in vendemmia e trovandone straordinaria la ricchezza aromatica che ho deciso di vinificare questo Viognier in purezza), il Giovin Re conferma anno dopo anno il suo valore.

Dopo breve macerazione a contatto con le bucce il mosto fermenta in barriques riasciate e sosta fino a maggio prima di essere imbottigliato senza alcuna chiarifica e filtratura. In vendita dopo altri 6 mesi, raggiunge la piena espressione nei due anni seguenti. Si esalta accompagnando piatti di forte personalità, sapidi e speziati.

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: incredibile vastità di sensazioni, dalla frutta in cui ben si distinguono albicocca e agrumi, alle note speziate con sensazioni di incenso e profumi orientali.

Sapore: grande continuità delle sensazioni percepite al naso, in una larga e morbida progressione di notevole persistenza.

Abbinamenti: piatti di pesce molto strutturati come cacciucco, baccalà, pesce azzurro, tutte le carni sapide alla griglia, piatti speziati.

Uve: Viognier 100%