

Bauci

<u>Annata</u>	2023
<u>Denominazione</u>	Costa Toscana Viognier IGT
<u>Provenienza uve</u>	Vigna Borea
<u>Altezza s.l.m.</u>	Circa 120 metri
<u>Terreno</u>	Suolo tipico della formazione dell'Alberese, di medio impasto, calcareo, con grande abbondanza di scheletro
<u>Esposizione</u>	Nord-est
<u>Densità di impianto</u>	6944 (1,80 x 0,80)
<u>Vitigno</u>	100 % Viognier
<u>Raccolta</u>	Manuale in cassette da 15 Kg 25 agosto e 8 settembre
<u>Resa</u>	50 quintali/ettaro
<u>Vinificazione</u>	Pressata soffice dei grappoli interi. Decantazione statica del mosto, fermentazione in parte in acciaio a temperatura controllata e in parte in tonneau di rovere francese.
<u>Maturazione</u>	Sui lieviti per 15 mesi, metà in acciaio e metà in tonneau di rovere francese
<u>Affinamento</u>	In bottiglia per 5 mesi
<u>Gradazione alcolica</u>	13,5 % vol.
<u>Bottiglie prodotte</u>	4000