

*dueseiquattro*

V I O G N I E R



# DUESEIQUATTRO

*Questa è la nostra idea di Viognier, un vitigno che ci affascinava ma al quale volevamo trovare una sfumatura in più. Il nome, 264, viene proprio dal civico della sede legale e storica, dove dalla metà degli anni '50 Santa Lucia e la nostra famiglia affondano le loro radici, e dove oggi si trovano le vigne che danno vita a questo vino.*

**Tipologia prodotto:**

D.O.C. Maremma Toscana Viognier

**Zona di origine:**

I vigneti si trovano in un terreno pianeggiante nella sede storica aziendale vicino Fonteblanda, di fronte al Parco Naturale della Maremma.

**Forme d'allevamento:**

I vigneti sono coltivati a guyot in terreni di medio impasto, privi di scheletro e pianeggianti.

**Vitigni:**

Viognier 100%

**Vendemmia:**

In genere avviene tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, in leggero anticipo rispetto alla maturazione fisiologica dell'uva, per esaltare le caratteristiche varietali del vitigno. Questa è esclusivamente manuale e l'uva raccolta arriva in cantina ancora in cassette, per assicurare la maggiore integrità possibile agli acini.

**Vinificazione:**

Il mosto è ottenuto da una pressatura soffice, che consente l'estrazione del succo contenuto nella parte migliore dell'acino. L'80% del mosto una volta illimpidito viene fatto fermentare a temperatura controllata nelle vasche di acciaio per preservare soprattutto il ventaglio aromatico di questo vitigno (ca. 30gg.) e consentire un miglior lavoro ai lieviti. Invece il 20% del mosto svolge la fermentazione ed affinamento per 6 mesi in barrique per dare al vino note più complesse e minerali grazie ad un'attenta selezione dei legni.

**Maturazione:**

Terminate le fermentazioni di entrambe le masse il vino resta circa 6 mesi in vasca ed appunto 6 mesi in barrique nelle percentuali suddette.

**Affinamento:**

Minimo 60gg. in bottiglia prima della vendita.

**Colore:**

Giallo paglierino con sfumature tendenti al verde.

**Bouquet:**

fruttato e floreale con note minerali e mielose.

**Degustazione:**

Al palato si dimostra in tre parole, ricco, sapido e persistente.

**Temperatura di servizio:**

12°C

*This is our version of Viognier, a vine that fascinated us and to which we wanted to uncover an extra nicety. The name, 264, comes from the number of our registered and historic administrative headquarters, where Santa Lucia and our family's roots have originated since the mid-1950s, and where today you can find the vineyards that give life to this exquisite wine.*

**Type of wine:**

D.O.C. Maremma Toscana Viognier

**Area of Origin:**

The vineyards are located on flat terrain within our historic company headquarters near Fonteblanda, facing the Natural Park of Maremma.

**Type of farming:**

The vineyards are raised using the Guyot system in moderately loose-packed soil, devoid of skeleton and flat.

**Grapes:**

Viognier 100%

**Harvest:**

This usually takes place between late August and early September, slightly earlier than the physiological ripeness of the grapes, to enhance the varietal characteristics of the grape. This is exclusively manual and the harvested grapes arrive in the wine cellar still in crates, to ensure the greatest possible integrity of the grapes.

**Vinification:**

The must is obtained through a soft pressing process, which allows the extraction of the juice contained in the best part of the grape. Once clarified, 80% of the must is fermented at a controlled temperature in steel tanks to preserve, above all, the aromatic range of this vine (approximately 30 days) and to allow the yeasts to work better. Instead, 20% of the must undergoes fermentation and ageing for 6 months in barrels to give the wine more complex and sophisticated mineral notes thanks to the careful selection of woods.

**Ageing:**

Once the fermentation of both masses is complete, the wine is stored for approximately 6 months in the tank and 6 months in barrels in the aforementioned percentages.

**Refinement:**

Minimum 60 days in the bottle before sale.

**Color:**

Straw yellow with greenish hues

**Bouquet:**

Fruity and floral with mineral and honey notes.

**Taste:**

To the palate it can be summed up in three words, rich, savoury and lingering.

**Serving Temperature:**

12°C



*il vino è arte in bottiglia*



slsantalucia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA  
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY  
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com  
www.azsantalucia.com



azsantalucia



@AzSantaLucia