



LA TRADIZIONE

PIEMONTE VIOGNIER SANGIÒ DOC

Varietà originaria dell'area balcanica ed ufficialmente inserita nella denominazione Piemonte DOC nel 2020, il Viognier trova nel sud Piemonte un luogo dove esprimersi al meglio. L'altura di San Giò offre il microclima ideale con la sua esposizione Sud-Est e i terreni marnoso-calcarei. Un vitigno che saprà conquistare appieno il vostro palato.

DENOMINAZIONE:

Piemonte DOC

VARIETÀ:

Viognier 100%

VINIFICAZIONE:

Raccolta in apposite cassette delle uve, pressatura soffice delle stesse e fermentazione in vasche di acciaio con il controllo della temperatura a circa 15/17 gradi fino ad esaurimento degli zuccheri. Affinamento del 20% in tonneau nuovi di Grenier per 4 mesi.

CARATTERISTICHE:

Color giallo dorato, profumo fresco e persistente con note floreali di lavanda ed acacia e di frutta fresca come pesca ed albicocca. Il sapore è asciutto, minerale e gradevole, di gusto fresco ed armonico.

ABBINAMENTI:

Eccellente come aperitivo, si gusta al meglio con antipasti freddi, piatti di pesce e frutti di mare.

GRADO ALCOLICO:

13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°C

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglie da 0.75L