



Viognier Piemonte DOC

Nome del vino: Val Di Luna

Annata: 2019

Denominazione : Viognier DOC

Vitigno: 100% viognier

Zona di produzione: Nizza Monferrato (Piemonte)

Altitudine: 250 m

Profilo del suolo: sabbioso e calcareo

Densità d'impianto: Guyot.4500 ceppi per ettaro

Esposizione del vigneto: Est – Ovest

Produzione annuale: 3201 bottiglie limitate

Vendemmia : Metà settembre, la vendemmia si fa sempre la mattina presto per poter consegnare il più presto possibile l'uva fresca nella stessa giornata per mantenerne la freschezza.

Vinificazione : Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello torbido. La flottazione del mosto limpido e la decantazione del limpido in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a temperatura controllata a 16°C.

Maturazione: dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 6°C con successivo avvio del batônage sulle fecce fini per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: complesso, aromatico e fruttato con note agrumate (pompelmo, limone, lime), pietra focaia, aromi di fiori bianchi e sentori vegetali

Palato: aromatico, pieno, strutturato, lungo e persistente, grande struttura, equilibrio e buon frutto al palato, lussureggiante con bassa acidità, rotondo in ingresso, morbido, pieno, di buona persistenza

Alcool: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,2 g/L

Zucchero residuo: 3,7 g/L

Abbinamenti consigliati: Risotto alla parmigiana, carni bianche, sushi, aperitivo, pesce, crostacei

Temperatura di servizio: 8-10° C