



RISERVE BIO

# VIAFRANCIA BIANCO

Sicilia DOC

UN CRU RIVOLUZIONARIO. "UNA CAREZZA PER IL PALATO"  
CIT. CONTE PAOLO MARZOTTO.



## UVAGGIO

Viognier biologico



## TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

## TERROIR E ALTITUDINE

Il Viognier cresce su suoli a medio impasto e argillosi ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

## VENDEMMIA

Nel mese di agosto.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve si procede con la pressatura soffice. Successivamente il mosto, dopo aver decantato in vasche di acciaio, viene travasato in legno per lo start up fermentativo. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 9 mesi sui lieviti. Successivamente la selezione delle migliori barriques viene passata in vasche d'acciaio dove continuerà l'affinamento fino all'imbottigliamento.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino, il nostro Viafrancia bianco presenta eleganti sentori di frutta esotica e spezie con note di ananas, guava e vaniglia. Al palato è fresco e morbido con il finale elegante tipico della varietà.

## ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare al salmone gratinato alle erbe e si sposa bene con le carni bianche delicate.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C



FORMATI DISPONIBILI



0,75 L

1,5 L