



## MONOVARIETALI BIO

# VIOGNIER

Sicilia DOC, Biologico

UN INTERNAZIONALE SORPRENDENTEMENTE AUTOCTONO.



### UVAGGIO

100% Viognier biologico



### TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

### TERROIR E ALTITUDINE

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

### VENDEMMIA

A partire dalla seconda settimana di agosto.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, la fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene sui lieviti in silos di acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il nostro Viognier presenta spiccati sentori floreali e fruttati con note di pesca gialla e iris. Al palato è elegante e di buon corpo con una buona persistenza.

### ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare con il sushi e si sposa bene con risotti agli asparagi e formaggi caprini.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

