

Viognier

LAZIO IGT



Cenni storici

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano che si è diffuso nel Sud della Francia. Famoso il pregiato “Condrieu”. Molto resistente alla siccità, si adatta bene ai climi caldi. Le uve in maturazione assumono un color giallo carico ed i grappoli si presentano piuttosto compatti. Ama terreni sciolti e poco fertili che permettono una maturazione lenta e graduale esaltando così gli aromi di pesca e di albicocca.

Uvaggio e vinificazione

100% Viognier. Vinificazione in bianco con uve raccolte in due tempi: una prima frazione nel momento della maturazione ottimale per preservare una buona acidità ed evidenziare così le caratteristiche varietali. Una seconda parte nel momento in cui le uve risultano molto mature (in leggera surmaturazione). Queste uve vengono

sottoposte ad una breve criomacerazione (macerazione a freddo) a 7/8 C° per 8-10 ore. In quest’ultimo caso segue una pressatura soffice e lenta. La fermentazione si avvia spontaneamente e si protrae per circa 10 giorni ad una temperatura di 17/18 C°.

Conservazione in serbatoio inox sui propri lieviti fino alla primavera successiva a bassa temperatura (8/10 C°) onde evitare la fermentazione malolattica. Imbottigliamento a fine Marzo.

Esame organolettico

Colore giallo brillante, con note floreali nettissime di petali di rosa bianca, tiglio, acacia e ginestra. In bocca si riscontrano sensazioni di frutta assai pronunciate di pesca e di albicocca. Insieme producono una grande dolcezza aromatica bilanciata perfettamente da buona freschezza e persistente mineralità.

Abbinamenti suggeriti

Pesce crudo proveniente dalle coste laziali o diversamente *Sashimi*.

Note di degustazione
