

BISOU

PIEMONTE DOC VIOGNIER

Bisou è un vino che abbiamo voluto per rendere onore al Viognier, vitigno in cui l'azienda ha sempre creduto impiantandolo per prima nel Monferrato già nel 2006.

E' fatto interamente con uve della varietà Viognier, selezionate nelle parti più alte e soleggiate della collina ottenendo così un'alta concentrazione zuccherina oltre che terpenica cercando di dare un indirizzo stilistico che ricordi il Condrieu (*zona di provenienza di questo varietà*).

La vinificazione avviene a circa 15°C dopo aver effettuato una pressatura soffice delle uve; il vino viene fatto fermentare per un terzo in tonneau nuovi e per due terzi in vasche di acciaio. Qui, dopo la fermentazione, il vino rimane per un affinamento sulle fecce fini almeno 12 mesi; segue l'assemblaggio e l'affinamento in bottiglia per 18 mesi.

E' un vino delizioso dal colore giallo dorato e con un interessante bouquet di frutta candita, pesca e albicocca, fiori di tiglio e miele. Al palato è fresco ed elegante ma anche rotondo e complesso.

Uvaggio: Viognier 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Tipologia di terreno: Mix Argilla, sabbia rossa

Sistema di allevamento: Guyotsingolo

Resa: 50 q/ha – 250 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: 1/3 legno e 2/3 acciaio

Invecchiamento: 12 mesi 1/3 legno e 2/3 acciaio

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Abbinamento: Piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 10-12°C.

