

SENSAZIONI

PIEMONTE DOC VIOGNIER

Sensazioni è un vino che abbiamo creato per dare all'azienda un vino bianco importante.

E' fatto interamente con uve della varietà Viognier, che abbiamo piantato nel 2006 per differenziarci dagli altri produttori locali. La vinificazione avviene a circa 18°C dopo aver effettuato una pressatura soffice delle uve e il vino ottenuto viene fatto riposare sulle proprie fecce fini per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox. Per mantenere freschi i profumi, durante questo periodo effettuiamo settimanalmente il batonnage per rimescolare le fecce con il vino in modo da evitare l'ossidazione.

Questo Viognier è un vino di buon corpo e struttura, e ha un profumo intenso con importanti sentori di frutta esotica. Si abbina molto bene al pesce, ai formaggi freschi e alle carni bianche, ma può accompagnare anche l'intero pasto.

Uvaggio: Viognier 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Tipologia di terreno: Mix Argilla, sabbia rossa

Sistema di allevamento: Guyotsingolo

Resa: 110 q/ha – 150 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In acciaio fino a 3 settimane a temperatura controllata di 18°C

Invecchiamento: Batonnage settimanale per 2 mesi in acciaio

Colore: Colore giallo intenso con riflessi verdognoli.

Profumo: Intensi aroma di frutta esotica, pera, banana.

Sapore: Delicato, di buon corpo e buona acidità.

Abbinamento: Sushi, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi, curry.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

