

FERRARIS

— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

SENSAZIONI

PIEMONTE VIOGNIER D.O.C.

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, e rappresenta oggi l'unico bianco piemontese a base di questo vitigno.

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 Viogner è un vino di buon corpo e struttura, ed ha un profumo intenso con elevati 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.

Topologia di terreno: Mix Argilla, sabbia rossa.

Sistema di allevamento: Guyot singolo.

Resa: 110 q/ha - 150 metri s.l.m.

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

Affinamento: Batonnage settimanale per 2 mesi in acciaio.

Alcool: 13,5%.

Residuo zuccherino: 3,63 g/l.

Acidità totale: 5,60 g/l.

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.

