

COLLEZIONE DI FAMIGLIA

# Viognier

VITIGNO Viognier  
DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 13%  
Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE  
Valle del Belice, 600 m slm, esposizione Nord-Est

TERRENO  
Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE  
Così come nella tradizione della valle del Rodano in Francia questo Viognier 100% è vinificato con un contatto pellicolare di 12 ore a 4°C e successivamente fermentato in acciaio per 20 giorni a 12-14°C- 3 mesi di agginamento con bâtonnage settimanali

NOTE DEGUSTATIVE  
Giallo dorato evidente. Naso complesso ed intenso caratterizzato da aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. Al palato è replicata la dolce intensità aromatica esotica con un'acidità importante nonché armonica

ABBINAMENTI  
Ottimo con pesce crudo: sushi, ostriche o vassoi di crostacei. Insalate di mare rigorosamente condite con olio d'oliva extravergine Montalto

## IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	580 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423002635
bt per cassa	6	peso lordo	8.30 kg
casse per pallet	125	codice ean casse	18030423002632



baronemontalto.it

