

PIEMONTE VIOGNIER

DOC

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato (Piemonte).
Castiglione Tinella (Langa).

Vitigno:

Prodotto da uve Viognier.

Vinificazione:

Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale.

Colore:

Giallo paglierino, cristallino.

Profumo:

Intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo.

Area of production:

Castagnole Monferrato (Piedmont).
Castiglione Tinella (Langa).

Grape variety:

Produced from Viognier grapes.

Vinification:

Traditional white wine process with soft pressing on the marcs.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally.

Colour:

Crystalline straw yellow.

Nose:

Persistent and intense, with typical hints of fresh fruit and evident notes of wild flowers.

Sapore:

Morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

Bottiglia:

Borgognotta.
Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero tecnico 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

Palate:

Smooth and softly mineral, harmonious, full-bodied and balanced with a good structure and persistence.

Bottle:

Burgundy bottle.
Semi-white glass.

Closure:

Technical cork 26x45.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 12,50 to 14,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.

