



PIEMONTE D.O.C. VIOGNIER COSTA D'ANGELO

Il Viognier è uno dei vitigni a bacca bianca più caratteristici della Valle del Rodano, le origini della sua coltivazione risalgono all'epoca romana. E' un vitigno caratterizzato da una grande capacità di resistere alla siccità, accompagnato da una produttività bassa e indisciplinata. Oggi la varietà si trova anche nel resto del mondo. In Italia gli ettari in produzione di Viognier sono pochi ma si ottengono risultati di elevata qualità.

Colore: giallo paglierino brillante, con sfumature tendenti al dorato, di buona consistenza.

Profumo: floreale con riconoscimenti di acacia, mughetto, fiori di limone, narciso, gardenia e lavanda. Le note fruttate ricordano: pesca gialla, albicocca, mango, ananas e bucce di agrumi, con note speziate di anice stellato, salvia e cardamomo.

Sapore: al palato è caldo, rotondo, più fresco che sapido, armonico e molto morbido. Il finale è persistente con ricordi fruttati di albicocca e frutti tropicali.

Abbinamenti gastronomici: si sposa particolarmente bene con i piatti speziati, anche della cucina indiana, in grande armonia con il curry. È aperitivo piacevole, si abbina armonicamente con carni bianche, piatti a base di pesce e sushi.

Grado alcolico %: 12 gradi in volume

Temperatura di servizio: 10-12° C

Bicchieri consigliati: ampi calici permettono di apprezzarne i colori ed il bouquet olfattivo.

Conservazione: in luogo asciutto, fresco e buio alla temperatura di 10-13° C

Capacità di invecchiamento: 2/3 anni

Formati disponibili: bottiglie da 75 cl; bag in tube da 3 litri

SPECIFICHE ENOLOGICHE

Tipo: bianco

Classificazione: denominazione di origine controllata

Vitigno: Viognier in purezza

Vinificazione: la raccolta delle uve avviene nel momento ottimale della maturazione per preservare una buona acidità ed evidenziare così le caratteristiche varietali. Le uve vengono sottoposte ad una breve crio-macerazione (macerazione a freddo sulle bucce) a 7/8°C per 8-10 ore, segue una pressatura soffice. La fermentazione alcolica si protrae per circa 15 giorni ad una temperatura di 16/17° C.

La conservazione, in serbatoio inox, continua sui propri lieviti, fino alla primavera successiva, a bassa temperatura (8/10° C).

Epoca di imbottigliamento: maggio

Acidità totale: 6,50 g/l

Ph: 3,20

Zona di produzione: Cassine regione Noceto

