



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

VIOGNIER



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Umbria Indicazione Geografica Tipica
JAHRGANG	2024
REBSORTEN	100% Viognier
REBERZIEHUNG	Guyot
ALTER DER WEINSTÖCKE	Gepflanzt 2007
MEERESHÖHE	450 m
AUSRICHTUNG	Süd.Ost
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR	ca 6500
ERTRAG PRO STOCK	ca 1,5 kg
BÖDEN	Sandig, Tuff vulkanischen Ursprungs mit hohem Gehalt an Kalium und Magnesium
ERNTE	Mittle September, manuell
ÖNOLOGE	Paolo Peira
WEINBEREITUNG	Entrappung und anschließende sanfte Pressung der Trauben in pneumatischer Presse, Statische Klärung bei 8–10°C für 24 Stunden, Abzug vom Trub und Zugabe von Reinzuchthefen. Temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank bei 17-18°C, Reifung auf der Feinhefe für 5 Monate. Unterdrückung der malolaktischen Gärung durch Kälte.
ALKOHOLGEHALT	13,5% vol.
JAHRESPRODUKTION	ca 4000 Flaschen
VERKOSTUNGSNOTIZEN	In der Farbe zeigt der Wein ein klares Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase nimmt man die für Viognier typischen Fruchtnoten wahr, Zitrusfrüchte, Pfirsich und Aprikose, sowie den Duft von Rosen. Am Gaumen ist er weich und entfaltet seine milde Säure, im Abgang mit angenehmem Bitterton. Ein Wein von großer Eleganz und mit hervorragender Lagerfähigkeit.
SERVIERVORSCHLAG	Passt zu Meeresfrüchten und allen Fischgerichten, aber auch zu würzigen Speisen der asiatischen Küche.
SERVIERTEMPERATUR	12-14°C



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA