



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

VIOGNIER



DENOMINAZIONE	Umbria Indicazione Geografica Tipica
ANNATA	2024
VITIGNI	100% Viognier
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ VIGNETI	Piantati nel 2007
ALTITUDINE	450 m slm
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
CEPPI PER ETTARO	ca 6500
RESA PER CEPPO	ca 1,5 kg
TERRENI	Sabbiosi e tufacei di origine vulcanica con alta dotazione di potassio e magnesio
VENDEMMIA	Metà settembre. Manuale in cassette
ENOLOGO	Paolo Peira
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura e spremitura delle uve in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno ai 8-10°C per 24 ore, sfecciatura e inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione in tini inox termo-controllati a 17/18°C, affinamento su fecce fini in sospensione per 5 mesi. Inibizione della fermentazione malolattica con il freddo.
GRADO ALCOLICO	13,5% vol.
PRODUZIONE ANNUA	ca 4000 bottiglie
ESAME ORGANOLETTICO	Aspetto limpido, colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto note fruttate, agrumi, rosa, pesca e albicocca, tipiche del Viognier. Al palato attacco morbido, evoluzione leggermente acida a testimonianza di un ottimo potenziale evolutivo. Finale piacevolmente amarognolo, vino di grande eleganza.
ABBINAMENTI	Crostacei e tutti i piatti a base di pesce. Piatti speziati tipici della cucina etnica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA