

LA MONTAGNETTA

Domenico Capello

A-STIM

PIEMONTE DOC VIOGNIER

Vino: Piemonte Doc Viognier – Denominazione d'Origine Controllata

Vitigno: Viognier 100%

Vigneti: comune di Roatto, collina Montagnetta. Comune di San Paolo Solbrito, collina I Ronchi

Terreno: argille medio impasto

Altitudine: 250 m slm.

Vendemmia: manuale a fine settembre

Vinificazione: diraspapigiatura, breve periodo di criomacerazione di circa 12 ore seguito dalla pressatura. In seguito avviene la fermentazione del mosto pulito a 18° C. Dopo la svinatura viene lasciato riposare per circa 6 mesi sulle fecce fini.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato e floreale intenso con note di pesca

Gusto: fresco, equilibrato con finale minerale persistente

Abbinamenti:

piatti a base di pesce e antipasti delicati. Ottimo come aperitivo.

Servire a temperatura di 12 °C

