

Viognier – Bula

**Etico+Bio**

Bere sano, bere buono

Distribuzione Vini

## Viognier



**Uvaggio:** 100% Viognier

**Tipologia:** Bianco D.O.C.

**Formato:** 750 ml

**Provenienza:** Piemonte

**Grado alcolico:** 13,5% Vol

**Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione in acciaio per circa 15 giorni a temperature tra i 15 – 18 gradi. Due travasi per eliminare le fecce, batonnage fino a marzo, altri travasi ed imbottigliamento. Viene imbottigliato senza chiarifica e filtrazione

**Affinamento:** in acciaio

**Terreno:** argilloso, calcareo

**Filosofia produttiva:** biologico

**Temp. di servizio:** 10-12°

**Abbinamento:** piatti a base di pesce, cucina Indiana, formaggi

Il Viognier è un vitigno a bacca bianca, internazionale, coltivato in tutte le aree viticole del mondo. Viene utilizzato anche per vini spumanti "metodo classico".

Color giallo paglierino. Dal floreale con acacia e mughetto, pesca, miele, note tropicali e salvia. Al gusto fresco ed armonico.