

# VIOGNIER TERRE SICILIANE IGP



## 100% Viognier

---

**Superficie Vigneto** 6 Ha a conduzione Biologica, tra i 650-700 mt s.l.m.

---

**Sistema di allevamento** Controspalliera Guyot

---

**Densità per Ha** 4.500 piante

---

**Resa per Ha** 60 q.li

---

**Raccolta uve** Terza settimana di agosto

---

**Vinificazione** Uva raccolta a mano. Segue diraspatura, abbattimento termico fino a 8-10 °C, quindi pressatura soffice delle uve e decantazione statica del mosto per poi far fermentare, con mosto pulito, a temperatura controllata per 20/25 gg.

---

**Il Vino** Colore giallo paglierino scarico con marcati riflessi verdi.  
Al naso: intense ed eleganti note di pesca, ananas e agrumi. In bocca: grande freschezza, persistenza ed ottimo equilibrio.  
Grado alcolico: tra 12-12,50% vol. a seconda delle annate.

---

Servito ad una temperatura di 9/11 °C esprime al meglio tutte le sue caratteristiche e regala sensazioni deliziose sia come aperitivo che accompagnandosi con la cucina mediterranea e a piatti a base di pesce e costacei.