

VIOGNIER TERRE SICILIANE IGP



100% Viognier

Extensión Viñedos 6 Ha en régimen Ecológico entre 650-700 mt. s.n.m.

Sistema de cultivo Espaldera vertical Guyot

Densidad por Ha 4.500 plantas

Rendimiento por Ha 60 quintales

Cosecha uva Tercera semana de agosto

Vinificación

Cosecha efectuada a mano. Tras el despalillado se deja enfriar la uva hasta los 8-10 °C. Sigue prensado en frío y decantación estática del mosto. La fermentación se realiza en mosto limpio, bajo condiciones de temperatura controlada, durante 20/25 días.

El Vino

Color amarillo pajizo pálido con reflejos pronunciados verde.

Aroma intenso y elegante notas de melocotón, piña y cítricos. En boca: muy fresco, de persistencia y buen equilibrio.

Contenido alcohólico: entre 12-12,50% vol. dependiendo del año.

Servido a una temperatura de 10/12°C expresa lo mejor de sus características y dona deliciosas sensaciones tanto como aperitivo que acompañando la cocina mediterránea, los platos a base de pescado y los crustáceos.