

PIEMONTE DOC VIOGNIER 2023

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO BIANCO FERMO
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': 100 % VIOGNIER
Vino ottenuto da uve della nostra azienda.

Alcool: 12.89% by vol.
Acidità totale: 4,91 grammi per litro
Estratto non riduttore: 17.8 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 69 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 0.25 ettari
ALTITUDINE: circa 400 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 5000 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 7 anni
VENDEMMIA MANUALE

2023 PRODUZIONE:

2.034 bottiglie 0.75 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette, con pressatura immediata. Dopo la chiarifica a freddo, la fermentazione a temperatura controllata avviene a circa 18/19 gradi seguita da decantazione. Dopo cinque mesi di permanenza in tini d'acciaio. Imbottigliato nel Aprile 2024.

NOTE DEGUSTATIVE

Profumo intenso e persistente con note di frutta fresca in particolare pesca, fiori bianchi e sentori di erbe. Il sapore è piacevolmente minerale, sapido, fresco ed equilibrato con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI

Il Piemonte DOC Viognier è un vino di struttura complessa, adatto all'invecchiamento. Va servito ad una temperatura tra i 6°-8°C. Ideale con antipasti, primi piatti delicati, pesce, carni bianche e formaggi freschi.