

# Biancoluna

## Piemonte DOC Viognier

<b>Vitigno</b>	Viognier 100%
<b>Comune</b>	Vinchio
<b>Esposizione</b>	Nord - Ovest
<b>Altitudine</b>	230 m.s.l.m.
<b>Terreno</b>	Sciolto, calcareo, prevalentemente sabbioso. Sabbie di origine marina
<b>Tipo coltivazione</b>	Lotta integrata
<b>Allevamento/potatura</b>	Controspalliera, potatura a gouyot
<b>Gradazione</b>	14,5 % vol.
<b>Vendemmia</b>	Prima decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, seguita da una fermentazione per circa 10 giorni in vasche d'acciaio ad una temperatura di 17 °C.
<b>Affinamento</b>	3 mesi in vasche di acciaio, sulle fecce fini
<b>Colore</b>	Giallo paglierino, con brillanti riflessi verdolini
<b>Bouquet</b>	Al naso note di frutta a polpa gialla con predominanza di note di fiori di acacia e pesca
<b>Gusto</b>	Morbido, persistente
<b>Temperatura di servizio</b>	12-13 °C
<b>Abbinamenti</b>	Piatti a base di pesce, verdura, piuttosto che antipasti sia di pesce che terra
<b>Longevità</b>	da 3 fino a 6 anni

