

Biancoluna

Piemonte DOC Viognier

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

