

CANTINECAPITANI



VIOGNIER I.G.P. LAZIO

Caratteristiche vigneto

Superficie: 1 Ettaro

Altimetria: 200 m s.l.m.

Vitigno: Viognier in purezza

Esposizione: Nord-Est

Terreno: origine vulcanica-argilloso- sabbioso

Forma di allevamento: Guyot

Densità d'impianto (ceppi per ettaro): 4400/ha

Caratteristiche di produzione

Resa media di uva per ettaro: 80hl/ha

Epoca di Vendemmia: prima decade di Agosto

Raccolta: manuale

Vinificazione: dopo accurata scelta dei grappoli, l'uva viene conferita in cantina dove ad avvenuta diraspa-pigiatura si procede alla pressatura soffice. La fermentazione avviene in silos di acciaio inox ad una temperatura controllata al di sotto dei 16 ° C per favorire la formazione e la massima espressione di profumi e note gustative. Termina la fermentazione alcolica, il vino lo si lascia in affinamento, processo che consiste nel contatto con le fecce fini applicato a periodici batonnage (azione che permette di rimandare in sospensione le fecce), ottenendo un incremento di profumi, eleganza, morbidezza ed intensità gustativa.

Gradazione alcolica: 12.5%

Note organolettiche

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdastri, presenta un ampio bouquet di agrumi e fiori bianchi. Al gusto avvolgente con un finale sapido e persistente. Si consiglia l'abbinamento a crudi di mare o in aperitivi estivi. Data l'elevata freschezza, ottimo per aperitivo.

Servito ad una temperatura di 6 - 8 °C.

