

ROGGERO



Piemonte Viognier DOC Vallana

Varietà: 100% Viognier

Anno d'impianto: 2019

Densità d'impianto: 4000 ceppi/Ha

Terreno: argilloso, leggermente calcareo

Produzione: 10 t/Ha di uva - 65 hl/Ha

Periodo di raccolta: prima metà settembre

Vinificazione: pressatura delle uve intere e fermentazione a 18°C per tre settimane

Maturazione: sur lies per tre mesi in acciaio

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Longevità: fino a 3 anni

Temperatura di servizio: 10°- 12°C

Colore: paglierino

Olfatto: sentori fruttati di frutti esotici, banana e ananas, e floreali di fiori di limone e acacia

Gusto: in bocca è pieno, equilibrato e di buona persistenza

Abbinamenti: a tutto pasto, sia con pietanze a base di pesce, che di terra, come carni bianche e verdure

Az. Agricola Roggero Bruno & Marco - Località Santo Stefano n° 39
Frazione Vallana - Albugnano (AT) - Italia - www.roggerovini.it