GURGO'

VIOGNIER

SICILIA DOC

VITIGNO: Viognier.
TIPOLOGIA: Bacca bianca.
CLASSIFICAZIONE: Sicilia DOC.

TERRENO: Prevalentemente argilloso e sabbioso.
VIGNETI: Allevati a controspalliera.
VENDEMMIA: Metà di Agosto.
VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice delle uva e lenta fermentazione a 15 °C per circa 14 giorni.
MATURAZIONE: A temperatura controllata, con un leggero passaggio in botte.
AFFINAMENTO: Per sei mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
PROFUMO: Aroma complesso che sembra somigliare a note di albicocca e fiori di arancia e acacia.
SAPORE: Accogliente in bocca grazie alla sua naturale aromaticità, lunga persistenza.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna piatti di ogni genere. Cucina asiatica piccante, piatti a base di pesce, pollo e verdure grigliate ed anche formaggi a pasta molle.

CANTINE
PAOLINI