



SORDO

VIONIÉ LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

Il Viognier è un vitigno bianco che, originariamente, era coltivato solo nella Valle del Rodano settentrionale. Per molto tempo dimenticato, è diventato una delle varietà di vite più apprezzate a livello mondiale dopo l'ultimo quarto del XX secolo. Un vino affascinante e di straordinaria longevità.

Comune di produzione

Castiglione Falletto

Vitigno

100% Viognier

Esposizione

Sud-Es, Sud Ovest

Altitudine (s.l.m.)

220 mt

Terreno

Medio impasto sciolto in superficie e calcareo con duri strati di marne sotterranee

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

10-20

Densità dei ceppi

4.400 ceppi

Resa per ettaro

80 q/l uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, vinificazione in bianco

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione

3 mesi In vasche di acciaio inox su feccie fini (a secondo dell'annata)

A inamento

3 mesi in bottiglia

Grado Alcolico

13,5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,80 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Il colore è paglierino molto luminoso. Al naso è un tripudio di iori con mughetto, iori di limone, narciso, gardenia, iori di acacia e lavanda, a cui si affiancano classiche note di pesca, buccia di agrumi per chiudere con anice stellato, salvia e cardamomo.

I sentori che vi faranno riconoscere il Viognier sono un profumo tipico di uva spina, acacia e albicocca.

Al palato è caldo, rotondo, con una freschezza media, sapidità moderata e finale persistente che sfocia in ricordi di albicocca

Temperatura di servizio

8°-10°C

Abbinamento consigliato

Dagli antipasti di pesce fino ai primi, ed ai secondi di pesce, omelette a base di carni bianche



**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

