



GURGO

VIOGNIER

Vitigno:
Viognier

Denominazione:
Sicilia DOC

Suolo:
Prevalentemente argilloso e sabbioso

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia:
A mano, metà di Agosto

Vinificazione:
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura per circa 14 giorni. Il vino matura a temperatura controllata a cui segue un veloce passaggio in botte. Affina per sei mesi in bottiglia.

Note organolettiche:
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo complesso con note di albicocca e fiori di arancia e acacia. Accogliente al palato grazie alla sua naturale aromaticità, ha una lunga persistenza.

Grado alcolico:
13 vol.

Abbinamenti:
Ottimo per accompagnare piatti della cucina asiatica speziata, piatti a base di pesce, pollo e verdure grigliate. Da provare con formaggi a pasta morbida.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 10°C.



Cantine Paolini