



# Viognier

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

*È un vitigno molto esclusivo. Da poco tempo viene coltivato anche in Italia con ottimi risultati soprattutto in Sicilia. il vino è decisamente secco, elegante, davvero di grande classe.*



## VIGNETO

*Tipo: Bianco.*

*Uve: Viognier 100%.*

*Area di produzione: Sicilia Occidentale.*

*Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.*

*Altimetria: 600 mt. s.l.m.*

*Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.*

*Resa: 90 q.li per ettaro.*

*Epoca di vendemmia: Fine Agosto.*

## IN CANTINA

*Fermentazione: In acciaio.*

*Affinamento: Sei mesi in bottiglia.*

*Dati analitici: Alcol 13,50%.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Ha tipici profumi esotici ed anche note agrumate. In bocca è molto intenso, sensazioni di erbe aromatiche, una grande mineralità ed una buona sapidità, che culmina in un finale ampio ed elegante.*

## COME SI ABBINA

*Piacevole come aperitivo, se si amano vini di struttura decisa, con pesci grassi quali l'aringa, lo sgombrò, il salmone, l'anguilla o il capitone, ed ancora con insalata di pasta, carni bianche, formaggi freschi, crostacei, per questo vino, che ci piace identificare come un classico dell'enologia internazionale, un abbinamento di moda è il Sushi o il Sashimi.*

*Temperatura di servizio 12-15°C*

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)  
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255  
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

