



BAGLIO DI GRISI



VIOGNIER

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Uve:	100% Viognier
Zona di produzione:	comune di Monreale (Palermo)
Esposizione e altitudine:	esposizione sud-est, altitudine tra i 200 e i 350 mt s.l.m.
Tipologia del terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	contro - spalliera
Densità dell'impianto:	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	II decade di agosto
Grado alcolico:	13,5% vol
Temperatura di servizio:	12-16° C
Formati disponibili (litri):	0.75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: i grappoli, raccolti a mano, vengono diraspati e pigiati delicatamente. Il mosto, raffreddato e sofficemente pressato, viene trasferito in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica alla temperatura di 13° C. Dopo 30-40 giorni di lenta fermentazione, il vino ottenuto viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per almeno un mese al fine di incrementare volume e struttura.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi ed in bottiglia per almeno 2 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Tra le verdi colline della Sicilia Occidentale, a pochi chilometri dall'antica cittadina normanna di Monreale, la famiglia Di Lorenzo coltiva uno dei vitigni alloctoni che ben si è adattato al microclima dell'azienda, il Viognier.

Da un'attenta selezione dei grappoli si ottiene questo vino, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

All'olfatto si percepiscono sentori di mango e albicocca. Al gusto è corposo, ben strutturato e con una ben bilanciata acidità. Il finale è minerale.

ABBINAMENTI

Bianco importante dal gusto deciso, che ben si abbina a piatti a base di pesce o di carni bianche.