

“VIOGNIER” IGP TERRE SICILIANE

Da uve Viognier in purezza, questo vino riesce ad esaltare intensa aromaticità e freschezza. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso offre spiccate note floreali, fiori di acacia e fiori di limone a cui si affiancano calde note di pesca e buccia di agrumi. In bocca è asciutto, fresco e sapido. Ideale con carpacci di pesce, sushi, formaggi freschi di capra e risotti.

Viognier 100%

Zona di produzione: Salemi (TP)

La vendemmia avviene a fine settembre.

Il vino viene affinato per 3 mesi in serbatoio di acciaio inossidabile.

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 8-10 °C

“VIOGNIER” IGP TERRE SICILIANE

Obtained from Viognier 100%, this wine enhances freshness and fragrance. Straw yellow color with green hues, on the nose this wine gives marked floral scents, with acacia and lemon flowers mixed with peach and citrus fruit aroma.

On the palate it is dry, fresh and sapid.

Perfect with fish and sushi, fresh goat cheeses and risotto.

Wine varietal: Viognier 100%

Production area: Salemi (TP)

Harvest end of september, aging process for 3 months in stainless steel tanks.

Alcohol content: 13% vol.

To be tasted at: 8/10° C

