

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo I.G.T.

UVAGGIO: 100% Viognier. Uva a bacca bianca internazionale. Il Viognier è un vino sorprendente: unisce la struttura dello Chardonnay con la freschezza del Sauvignon e note tropicali.

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Elegantissimi sentori fruttati di uva spina e albicocca si uniscono a leggeri ricordi floreali come l'acacia, i fiori di limone ed il narciso. Nel finale si scorgono sopraffine note fruttate di frutta esotica come la pesca gialla, il mango e l'ananas unendosi perfettamente a sentori di anice stellato e cardamomo.

SAPORE: Fresco, avvolgente, intenso, abbastanza sapido.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale, in terreni tendenzialmente argillosi e calcarei, prediletti per la produzione di vini bianchi fruttati e con sentori floreali.

CLIMA: Mediterraneo.

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.

ABBINAMENTI: Perfetto con carni bianche, primi e secondi piatti a base di pesce, formaggi a pasta morbida, verdure.

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione in vigna, le migliori uve vengono pressate sofficientemente e il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura altamente controllata in vasche di acciaio. In seguito il vino viene conservato a 18/20 °C in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

BEVIBILITA': 4/5 anni.

FORMATO: 0,750 ml.



Romano s.r.l.

Winery: C.da Ramotta - Partinico (PA) - Italia

Tel. +39 091.8486305 - +39 392.2548205

www.romanowinery.it - info@romanowinery.it