

INSOLIA
VIOGNIER

Kue



BRUGNANO



Riserva naturale dello "Zingaro" - (TP)

KUE

Bianco Sicilia I.G.T.

Uve:

70% Insolia e 30% Viognier prodotte nel territorio di Partinico a circa 300 metri s.l.m. con allevamento a contropalliera, potatura Guyot e densità di circa 4000 piante per ettaro.

Vinificazione ed affinamento:

Il Viognier viene raccolto a fine Agosto, l'Insolia a metà Settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi inox e affina "sur-lie", con batonnages mensili, per circa cinque mesi.

Gradazione alcolica:

13,00% Vol.

Descrizione:

Al naso mostra note di pesca bianca, erbe selvatiche e fiori di campo; in bocca è fresco, fragrante, sapido.

Come servirlo:

La migliore temperatura di servizio è compresa fra 9 e 10 °C, in calici di media ampiezza; è preferibile stapparlo al momento.

Grapes:

70% Insolia and 30% Viognier, grown around Partinico at about 300 meters above sea level. The vines are Guyot pruned with a density of about 4000 vines per hectare.

Vinification and ageing:

The grapes are hand-picked, Viognier at the end of August and Insolia in the second week of September. The grapes are soft-pressed and fermented at controlled temperature in stainless steel tanks; the wine is aged "sur-lie" with monthly "batonnages" for about five months.

Alcohol content:

13% by vol.

Description:

The nose reveals notes of white peach, wild herbs and flowers; on the palate is fresh, fragrant and sapid.

How to serve:

Open just before consumption and serve at a temperature between 9 and 10 °C.



BRUGNANO

