

Viò

Piemonte Viognier DOC



Vitigno: Viognier 100%

Esposizione: est, sud-est

Forma di allevamento: Guyot

Comune di ubicazione vigneto: Capriata d'Orba

Plants per hectare: 4500

Altitudine: 200 m slm

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: almeno 6 mesi in barrique e tonneaux di acacia e rovere francese

Prima annata di produzione: 2019

Vinificazione: uve raccolte a completa maturazione, pigiatura soffice e fermentazione prima in vasche inox a temperatura controllata e ultimata in botti piccole

Viò nasce da uve Viognier vinificate in purezza. Il Viognier è un vitigno semi aromatico impiantato in Azienda nel 2017.

La raccolta tardiva di queste uve permette di esaltare le sue peculiarità per cui sin dalla prima vendemmia si è tenuto questo approccio. Una volta che l'uva arriva in cantina, avviene una pressatura soffice.

La fermentazione inizia in vasche termo condizionate e una volta raggiunta l'adeguata gradazione alcolica prosegue in Tonneaux e Barrique di acacia e rovere francese.

L'affinamento avviene in negli stessi contenitori in legno di acacia e rovere e ha una durata minima di 6 mesi, durante il quale il vino riposa sulle fecce fini tenute in sospensione con bâtonnage settimanali.

Viò alla vista appare limpido e di colore giallo paglierino con riflessi dorati, mentre al naso emergono i sentori di acacia, albicocca, frutti esotici e aromi terziari. Risulta un vino complesso con una buona struttura, con acidità contenuta ma notevole intensità olfattiva e persistenza.