

Viogner Vino Bianco Terre Siciliane I.G.T. Barone Montalto

cod.: v00039



Avvertenze Particolari: Contiene Solfiti

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con pesce crudo: sushi, ostriche o vassoi di crostacei. Insalate di mare rigorosamente condite con olio d'oliva extra vergine Montalto.

Gradazione: 13% vol.

Note Sensoriali: Naso complesso e intenso caratterizzato da aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. Dolce intensità aromatica esotica con un'acidità importante nonché armonica.

Vitigno: Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

Uva: Viognier.

Condizioni di conservazione: Conservare in luogo fresco asciutto e al riparo da fonti di luce

Territorio: Sicilia

Marchio di Origine: IGT

Durata Conservazione: 24 mesi.

Di colore giallo dorato evidente, il Viogner di Mondodelvino ha un profumo complesso e intenso, caratterizzato da aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. Al palato la sua dolce intensità aromatica esotica si replica, accompagnandosi ad un'acidità importante nonché armonica. È ottimo con il sushi, le ostriche e i vassoi di crostacei, perfetto con insalate di mare rigorosamente condite con olio d'oliva extra vergine Montalto. Da servire ad una temperatura tra 8°C e 10°C. Mondodelvino dal 1991 seleziona e produce vini dalle regioni più vocate d'Italia. Raggruppa le cantine Cuvage in Piemonte, Poderi dal Nespoli in Romagna e Barone Montalto in Sicilia, e si avvale della costante collaborazione di enologi e biologi.

EUR 14,00
iva inc.

