



# LA QUERCIOLANA

*Camporso*

• IL VIOGNIER •



**Bezeichnung:** Trasimeno Viognier IGP

**Gebiet:** Rebflächen in Panicale (PG)

**Rebsorte:** Viognier

**Anbaujahr:** 2015

**Produktionsjahr:** 2020

**Bodentyp:** Lehmhaltig

**Exposition:** Süd-Ost

**Höhenlage:** 200 m ü.d.M.

**Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar:** 50 Doppelzentner Trauben

**Ernte:** Handlese mit Sammlung in kleinen Kisten mit jeweils ca. 18 kg

**Alkoholgehalt:** 13,5°

**Serviertemperatur:** 12-14°C

**Weinherstellung:** Komplettes Entrappen, 24 Stunden lang Maischegärung auf der Schale bei kontrollierter Temperatur, Gärung in ungarischen Eichenfässern à 225 l, Verbleib auf dem Feintrub mit wöchentlicher Aufwirbelung für ca. sechs Monate

**Ausbau:** In Barriques für weitere 4 Monate

**Formate:** 0,75 l und 1,5 l

**Servierempfehlung:** Frischkäse, weißes Fleisch, Nudelgerichte mit Fisch, Fisch mit Salzkruste, Krustentiere

**Verkostungsnotizen:** Die Farbe ist ein intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase fruchtig und blumig mit Noten von Birne, Weißdorn, Aprikose, Vanille, zarte Balsam- und Gewürzaromen. Auf der Zunge weich und rund, aber auch frisch und würzig, voll, lang und anhaltend.

**LA QUERCIOLANA**  
Azienda Agricola Agrituristica

Via Vieniche, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934  
[www.laquerciolana.it](http://www.laquerciolana.it) - [info@laquerciolana.it](mailto:info@laquerciolana.it)