



LA QUERCIOLANA

Camposo

• IL VIOGNIER •



Denominazione: Trasimeno Viognier IGP

Zona: Vigneti ubicati in Panicale (PG)

Uvaggio: Viognier

Anni di impianto: 2015

Anni di produzione: 2020

Tipo di terreno: Argilloso

Esposizione: Sud-est

Altitudine: 200 m s.l.m.

Resa media per ettaro: 50 quintali di uva

Raccolta: Manuale in piccole cassette da 18kg circa

Gradazione alcolica: 13.5°

Temperatura di servizio: 12-14°C

Vinificazione: Diraspatura totale, macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 24 ore, fermentazione in barriques di rovere ungherese da 225lt, permanenza sulle proprie fecce fini con risospensione settimanale per circa sei mesi

Affinamento: In barriques per ulteriori 4 mesi

Formati: 0,75lt e 1,5lt

Abbinamento: Formaggi freschi, carni bianche, primi piatti con pesce, pesce al sale, crostacei

Note degustative: Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati, all'olfatto si presenta fruttato e floreale con note di pera, biancospino, albicocca, vaniglia, delicati sentori balsamici e speziati.

L'ingresso in bocca è morbido e rotondo, ma anche fresco e sapido, ampio, lungo e persistente.

LA QUERCIOLANA
Azienda Agricola Agrituristica

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