LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Viognier |
| **Millésime** | 2017 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2022 |
| **Producteur** | Palazzone |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité subtile |
| **Appellation** | IGP Umbria |
| **Cépages** | 100% viognier |
| **Alcohol percentage** | 13,00% vol |
| **Description** | Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse. Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles. En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine.<br><br>Pour les vins blancs des DOC Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' et 'Terre Vineate', ils utilisent différents cépages autochtones comme le procanico (trebbiano toscano), le grechetto et le leverdello. Les IGP sont un assemblage ludique 'Dubini Bianco' de toutes les variétés locales disponibles et de viognier élevé sur bois.<br>Le domaine dispose également d'un magnifique gîte, le Palazzone, avec une vue imprenable sur les vignobles, la vallée et l'époustouflante ville d' Orvieto qui domine la montagne.<br><br>Le Viognier l'Ultima Spiaggia a une couleur jaune intense et un nez aux arômes typiques de Viognier soutenu par de subtiles notes boisées. La bouche est pleine, souple et persistente. Finale fraîche. |
| **Servir sur** | poissons cuits, grillés ou frits, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux |
| **Origine** | Rocca Ripesena-Orvieto, vignobles plantés en 1991, altitude moyenne de 220m, exposition nord-est |
| **Rendement** | 6000 kg/ha |
| **Vendange** | début octobre |
| **Vinification** | Fermentation en barriques pendant 20 jours (max. 20°C). Maturation de 6 à 9 mois en barriques françaises. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 6 à 9 mois en barriques françaises |
| **Analytique** | Alc: 14% vol  total acidity: 5,9 g/l |
| **Production** | 4.000 bouteilles 0,75 |