LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Viognier
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Palazzone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	IGP Umbria
Cépages	100% viognier
Alcohol percentage	99,99% 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. 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. 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. 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, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans 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.
Elevage	6 à 9 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 14% vol total acidity: 5,9 g/l
Production	4.000 bouteilles 0,75