LICATA
WIJNFICHE

Naam	Viognier
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Palazzone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Umbria
Druivensoorten	100% viognier
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	In 1969 kochten Angelo Dubini en zijn echtgenote dit wijndomein, dat toen al Palazzone heette. In de daaropvolgende jaren werden steeds nieuwe wijngaarden bij aangeplant. In 1982 maakten de zonen Giovanni en Lodovico voor de eerste maal wijn van de oogst. Genieten van de wijnen en van de fenomenale lokale keuken kan in het mooie gastenverblijf van Palazzone, met een goed zicht op de wijngaarden, de vallei en de adembenemende stad Orvieto, die bovenop een bergflank ligt. Voor de productie van de witte DOC's Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' en 'Terre Vineate' gebruikt men verschillende autochtone druivensoorten zoals procanico (trebbiano toscano), grechetto en verdello. De IGP's zijn een speelse blend 'Dubini Bianco' van alle lokale variëteiten die voorhanden zijn en een houtgerijpte viognier. De Viognier l'Ultima Spiaggia heeft een intens strogele kleur met typische viognier aroma's ondersteund door een subtiele houttoets. De smaak is vol, soepel en persistent. Frisse afdronk.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Rocca Ripesena-Orvieto, wijngaard aangeplant in 1991, hoogte tussen de 220m, noord-oostelijk georiënteerd
Opbrengst	6000kg/ha
Oogst	begin oktober
Vinificatie	Fermentatie in barriques gedurende 20 dagen (max. 20°C), nadien volgt een rijping van 6 tot 9 maanden in Franse barriques
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 tot 9 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol total acidity: 5,9 g/l
Productie	4.000 flessen 0,75