



TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

VIOGNIER 2017 IGT Toscana

Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Viognier in purezza

Fermentazione e affinamento Pressatura soffice delle uve a bassa temperatura in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio inox a temperatura ed affinamento sempre in acciaio inox con gestione accurata della feccia leggera. Successivo affinamento sempre in acciaio inox.

Alcol 12,5%

Formati Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Intenso, fresco, floreale e con una grande nota di frutta, agrumi, pesca ed albicocca.

Gusto Fresco, vivace e piacevolmente amarognolo, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata.

Abbinamenti consigliati Piatti speziati, carni bianche e crudità di pesce.

