TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

M.I.O. VIOGNIER 2023
IGT Toscana

Tipologia	Indicazione Geografica TIpica
Zona d'origine	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
Tipo di terreno	Medio impasto
Vitigni	Viognier
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	13%
Formati	Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
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 cruditè di pesce.
Solfiti	Contiene Solfiti