BALDASSARRI



IGT UMBRIA - VIOGNIER "COLLE DORATO"

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Viognier

Aspetto: Netto, limpido

Colore: Giallo dorato, profondo e sostenuto

Profumo: Vino dalla spiccata aromaticità. Si percepiscono note floreali di rosa e arancio e fruttate di agrumi quali cedro e tamarindo. Inoltre, si sottolinea una vena balsamica e mentolata, salvia e rosmarino in particolare.

Sapore: Il vino si presenta morbido e suadente all'attacco. Impressiona per la sua immediata bevibilità, con una finale leggermente amara.

Produzione: Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Diraspatura e macerazione a freddo a 5°C per 12 ore, in seguito, pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termo controllata (una settimana circa). Affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di febbraio. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo.

Abbinamenti gastronomici: Il Viognier Baldassarri predilige abbinamenti con piatti speziati e aromatici. Temperatura di servizio di 12°C

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it