

# GURGÒ VIOGNIER

**VITIGNO**  
Viognier

**TIPOLOGIA**  
Bacca bianca

**TERRENO**  
Prevalentemente argilloso e sabbioso

**VIGNETI**  
Allevati a contropalliera

**VENDEMMIA**  
Metà di agosto

**VINIFICAZIONE**  
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°c dura per circa 14 giorni.

**MATURAZIONE**  
In vasche di cemento per 6 mesi

**AFFINAMENTO**  
Per sei mesi in bottiglia



## DEGUSTAZIONE

**COLORE**  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**PROFUMO**  
Complesso con note di albicocca e fiori di arancia e acacia

**SAPORE**  
Accogliente al palato grazie alla sua naturale aromaticità, ha una lunga persistenza acidita



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato cucina asiatica speziata, piatti a base di pesce, pollo e verdure grigliate. Da provare con formaggi a pasta morbida



**GRADO ALCOLICO**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10° C



## PREMI

2008  
Vitality - Diploma di Gran Menzione

2007  
Concours Mondial de Bruxelles - La Medaglia Grande d'Oro  
Vitality - Diploma di Gran Menzione