



# GURGO

## VIOGNIER

Vitigno:  
Viognier

Denominazione:  
Sicilia DOC

Suolo:  
Prevalentemente argilloso e sabbioso

Vigneti:  
Allevati a controspalliera

Vendemmia:  
A mano, metà di Agosto

Vinificazione:  
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura per circa 14 giorni. Il vino matura a temperatura controllata a cui segue un veloce passaggio in botte. Affina per sei mesi in bottiglia.

Note organolettiche:  
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo complesso con note di albicocca e fiori di arancia e acacia. Accogliente al palato grazie alla sua naturale aromaticità, ha una lunga persistenza.

Grado alcolico:  
13 vol.

Abbinamenti:  
Ottimo per accompagnare piatti della cucina asiatica speziata, piatti a base di pesce, pollo e verdure grigliate. Da provare con formaggi a pasta morbida.

Come servirlo:  
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 10°C.



*Cantine Paolini*



# GURGO

## VIOGNIER

Grape variety:

Viognier

Classification:

Sicilia DOC (Denomination of Controlled Origin)

Soil:

Mainly sandstone and limestone

Vineyard:

Vertical shoot positioning trellised vines

Harvest:

By hand, middle of August

Vinification:

Grapes are gently pressed and the slow fermentation lasts for about 14 days at 15°C (59°F). The wine is aged at a controlled temperature in steel tanks and then in big oak casks for one month. After bottling is left for 6 months in cellar to develop its aromas.

Tasting notes:

The colour is clear and pale yellow with greenish highlights. It has complex aromas which call to mind apricots, orange blossoms or acacia. On the palate is warm and pleasant thanks to its natural aromatic quality and it has an extremely long finish.

Alcohol content:

13 vol.

Foodmatching:

Ideal with spicy Asian food, seafood and shellfish, roasted or grilled chicken, soft cheese.

Serve:

In medium size tulip wineglasses at the temperature of 10°C (50°F)



*Cantine Paolini*