

AZIENDA AGRICOLA GATTO



GATTO BIANCO

Piemonte Viognier

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2024

Vitigno: Viognier.

Zona di produzione: Montemagno Monferrato.

Età media del vigneto: 8 anni.

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica con travasi in vasche d'acciaio con inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C per 30 giorni.

Affinamento: in vasca d'acciaio per 5 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°C.

Bottiglie prodotte: 5.400

Caratteristiche organolettiche: al naso esprime note floreali e fruttate con sentori di albicocche e agrumi in bocca si presenta di buona struttura ed una spiccata eleganza e delicatezza con un finale molto equilibrato.

Abbinamenti: antipasti, grigliate di pesce, carni bianche, formaggi di capra e ottimo come aperitivo.

Grado alcolico: 13,80%

Acidità totale: 5,20 g/l

Estratto secco: 18,30 g/l

Ph: 3,27

