Az. Agr. Biologica Bolla Lorenzo
Via Guido Cane 98, 1255 Fraz. Talloria Diano d' Alba (CN) - Italy
Tel. +39 0173 231851 - +39 339 2680661 - +39 333 5209139
www.vinibiobula.it - info@vinibiobula.it

Viognier

Farbe: Intensives Strohgelb

Duft: Blumig mit Noten von Akazien- und Maiglöckchen, Pfirsich, Honig, tropischen Nuancen und Salbei

Geschmack: Frisch und harmonisch

Kombinationen: Gerichte mit Fisch, indische Küche, Käse

Rebsorte: 100% Viognier

Serviertemperatur: 10-12°

Weinherstellung: Manuelle Ernte zwischen Ende August und Anfang September, sanftes Pressen und Gärung in Edelstahltanks für etwa 15 Tage bei Temperaturen zwischen 15 und 18 Grad Celsius. Zwei Abziehungen, um die Hefe zu entfernen, Rühren auf der Hefe bis März, zusätzliche Abziehungen und Abfüllung. Abgefüllt ohne Klärung und Filtration

