

**POGGIO
RIDENTE**
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
COCCONATO d'ASTI

Pinella Viognier **PIEMONTE DOC**

Nel vigneto della regione **Pinella** in Cocconato d'Asti vengono coltivate le uve **Viognier, tipico vitigno del Sud della Francia al quale abbiamo dedicato la nostra attenzione.**

Dopo una selettiva vendemmia manuale, segue la vinificazione in bianco con pressatura soffice. La fermentazione alcolica naturale e spontanea a temperatura controllata viene seguita attentamente sino al termine. Segue poi la fase dell'“illimpidimento” spontaneo con batonage per circa tre mesi.

Al naso **sentori di fiori di acacia, limone** ai quali si affiancano anche **note di salvia e di albicocca. Caldo al palato**, di media freschezza e sapidità, con una **bella chiusura fruttata** con ricordi di **agrumi ed albicocca.**

A partire dall'aperitivo si abbina piacevolmente a tutti i piatti delicati. Servire a 8° - 10° C

*In the vineyard of the **Pinella** region in Cocconato d'Asti with certified organic cultivation, **Viognier grapes** are cultivated. A typical vine of Southern France to which we have dedicated our attention.*

After a selective manual harvest, white vinification with soft pressing follows. The natural and spontaneous alcoholic fermentation is carefully followed until the end. Then follows the phase of spontaneous “clarification” with batonage for about three months.

On the nose, hints of acacia flowers and lemon, together with notes of sage and apricot. Warm on the palate, of medium freshness and flavor, with a nice fruity finish with flavors of citrus and apricot.

*Starting from the aperitif, it goes nicely with all delicate dishes.
Serve cool at 8° - 10° C*

