

LIPIAI

PIEMONTE
VIOGNIER
D.O.C.



Moderatamente diffuso nelle regioni francesi del corso settentrionale del Rodano di cui è originario, il vitigno Viognier ha trovato da qualche anno la convinta “ospitalità” dei viticoltori siciliani e più recentemente anche di quelli dell’Alto Monferrato dove sono state individuate alcune aree considerate, a ragione, ideali per la sua coltivazione e la conseguente produzione di vini molto interessanti in cui si esaltano le caratteristiche aromatiche del vitigno stesso. Nasce così il Lipiai, toponimo che indica una collina di Vaglio Serra particolarmente vocata alla coltivazione della vite, caratterizzata da un ampio pianoro sulla cui sommità, tradizionalmente venivano coltivati vitigni a bacca bianca. Il nome di questa collina deriva forse dal terreno pianeggiante dove i ragazzi si trovavano per giocare al “Gioco della Lippa”, antico gioco in cui bastavano due bastoni di legno per stare in compagnia. Un nome che richiama la convivialità e la leggerezza, adatto a questo vino perfetto per un apericena in compagnia.

VITIGNO: Viognier.

TERRENO: sabbioso con marne argillose.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est, ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

ALLERGENI: contiene solfiti.

VENDEMMIA: la raccolta si esegue a inizio settembre e sempre al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello più torbido. Si esegue quindi la flottazione del mosto limpido ed il travaso del chiaro in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a temperatura controllata da 15 a 17 °C.

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato in vasche di cemento per circa 5 mesi. Passa poi in bottiglia dove resta ancora 3 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino limpido e brillante.

OLFATTO: aromatico e fresco con note floreali che ricordano i fiori bianchi come quelli di acacia e degli agrumi.

GUSTO: sapido, fresco e di buona persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: antipasti di mare, ortaggi ripieni, carni bianche, salmone affumicato e primi estivi come una pomodorini e basilico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO