



io-yè LANGHE BIANCO

PRIMA ANNATA: 2020

Lo io-yè è figlio della quinta generazione della famiglia, venne introdotto con la voglia di dare qualcosa di diverso dei vini bianchi nostrani.

Non facendo alcun invecchiamento, mantiene al naso i sentori primari dell'uva: fiori bianchi, agrumi.

In bocca rimane molto intenso, ricco e soprattutto spiccano mineralità e sapidità.

La sfida di impiantare Viognier sulle colline della zona ha dato ottimi frutti.

Perfetto come aperitivo, si adatta a pesce, ostriche e risotti. Ottimo con formaggi a pasta molle erborenati.

VITIGNO: Viognier 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: limonoso e argilloso

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud-est / 290 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a metà settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

AFFINAMENTO: 6 mesi in inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 2.500

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antipasti e primi piatti, verdure gratinate, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L



Famiglia Flavio Marchisio