

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