

VIOGNIER

LAZIO I.G.P

Vino dal profumo intenso, elegante ed ampio, con note fruttate di pesca bianca, albicocca, agrumi, dolci sentori floreali e minerali.

Si ottiene dalla vinificazione in purezza delle uve Viognier: la fermentazione a bassa temperatura permette di esaltare le doti di freschezza ed equilibrio di questo vino.

Si abbina a primi a base di verdure o pesce. Servire a 10°C - 12°C.

Zona di produzione: Nettuno e Anzio

Uvaggio: Viognier 100%

Altitudine: 10 - 30 msl

Sistema di allevamento: spalliera semplice

Produzione: 100 q.li/ha

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox

Maturazione: in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia



CANTINA BACCO
NETTUNO

VIOGNIER - DRY WHITE WINE

LAZIO I.G.P. (Protected Geographical Indication)

Dry white wine characterized by an intense and elegant fragrance, with fruity hints of white peach, apricot, citrus fruits and sweet floral scents. It is produced through the pure vinification of Viognier grapes: the fermentation at low temperature allows to enhance the freshness and balance of the product. This wine pairs well with first courses based on vegetables and fish. Serve at 10°C - 12°C.

Production area: Nettuno and Anzio

Type of grapes: Viognier 100%

Altitude: 10 - 30 m. above sea level

Plant breeding system: simple trellis vines

Production: 10 tons/hectare

Grape harvest: first decade of September

Vinification: in stainless steel tanks

Maturation: in stainless steel

Refinement: in bottle




CANTINA **BACCO**
NETTUNO

Cantina Bacco srl
Via Eschieto, 1
00048 Nettuno
(Roma) - Italy

Tel. +39 06 9851921
info@cantinabacco.it
www.cantinabacco.it
www.ilcacchione.it

