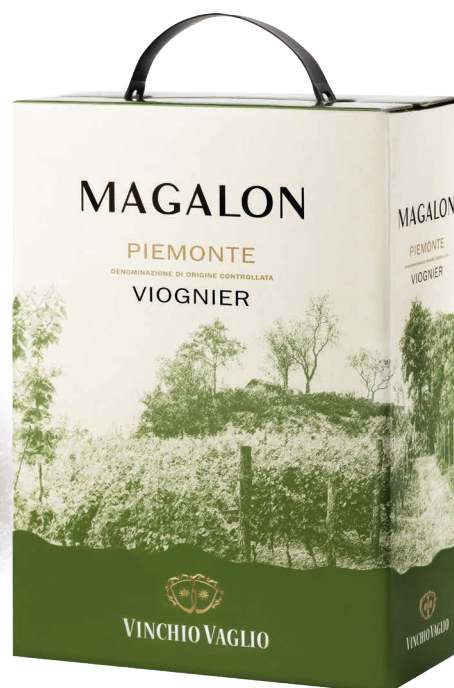


# MAGALON

PIEMONTE

D.O.C.

VIOGNIER



Magalon era un personaggio del secolo scorso, noto per essere un po' mago, un po' "Azzeccagarbugli", abile a uscire bene da ogni situazione e risolvere problemi in modi inaspettati. Sapeva di essere un tipo sveglio e se ne vantava con la "grandeur" tipica dei francesi. Il vitigno francese Viognier condivide con questo personaggio la capacità di essersi ben adattato tra gli autoctoni, dando ottimi risultati. 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, tanto da potergli affidare un'etichetta dichiaratamente fantasiosa e allo stesso tempo di attraente fascino.

**VITIGNO:** Viognier.

**TERRENO:** sabbioso.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** est, ovest.

**SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ:** Guyot - 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** metà settembre, la raccolta si esegue preferibilmente 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 di 16 °C.

**AFFINAMENTO:** a fermentazione alcolica conclusa, il vino viene travasato in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 6 °C con successivo avvio del batonnage su fecce fini per 3 mesi. Il vino rimane infine a riposo per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**OLFATTO:** complesso, aromatico e fruttato con note di agrumi (pompelmo, limone, lime), pietra focaia, aromi di fiori bianchi e sentori vegetali.

**GUSTO:** aromatico, pieno, strutturato, lungo e persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** risotto alla piemontese, carni bianche, piatti di pesce, risotti di mare, coniglio alle olive.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10 °C.

**CAPACITÀ:** 3 l.



VINCHIO VAGLIO