

Nom	Viognier
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Palazzone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	IGT Umbria
Cépages	100% viognier

Description Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse. Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles. En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine.

Pour les vins blancs des DOC Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' et 'Terre Vineate', ils utilisent différents cépages autochtones comme le procanico (trebbiano toscano), le grechetto et le leverdello. Les IGP sont un assemblage ludique 'Dubini Bianco' de toutes les variétés locales disponibles et de viognier élevé sur bois.

Le domaine dispose également d'un magnifique gîte, le Palazzone, avec une vue imprenable sur les vignobles, la vallée et l'époustouflante ville d' Orvieto qui domine la montagne.

Le Viognier l'Ultima Spiaggia a une couleur jaune intense et un nez aux arômes typiques de Viognier soutenu par de subtiles notes boisées. La bouche est pleine, souple et persistente. Finale fraîche.

Servir sur poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux

Origine Rocca Ripesena-Orvieto, vignobles plantés en 1991, altitude moyenne de 220m, exposition nord-est.

Rendement 6.000 kg/ha

Vinification Fermentation en barriques pendant 20 jours (max. 20°C). Maturation de 6 à 9 mois en barriques françaises.

Elevage 6 à 9 mois en barriques françaises.

Production 4.000 bouteilles 0,75

