

Nom	Viognier
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
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
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
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 procainico (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 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 persistante. Finale fraîche et longue.
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 à 70 % en cuves inox et à 30 % en fûts de chêne.
Eleavage	6 à 9 mois en barriques françaises.

