

Naam	Viognier
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Palazzone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, weinig tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Umbria
Druivensoorten	100% viognier
Alcoholpercentage	12,50% vol

Omschrijving In 1969 kochten Angelo Dubini en zijn echtgenote dit wijndomein, dat toen al Palazzone heette. In de daaropvolgende jaren werden steeds nieuwe wijngaarden bij aangeplant. In 1982 maakten de zonen Giovanni en Lodovico voor de eerste maal wijn van de oogst.

Genieten van de wijnen en van de fenomenale lokale keuken kan in het mooie gastenverblijf van Palazzone, met een goed zicht op de wijngaarden, de vallei en de adembenemende stad Orvieto, die bovenop een bergflank ligt.

Voor de productie van de witte DOC's Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' en 'Terre Vineate' gebruikt men verschillende autochtone druivensoorten zoals procanico (trebbiano toscano), grechetto en verdello. De IGP's zijn een speelse blend 'Dubini Bianco' van alle lokale variëteiten die voorhanden zijn en een houtgerijpte viognier.

De Viognier heeft een intens strogele kleur met typische viognier aroma's ondersteund door een subtiele houttoets. De smaak is vol, soepel en persistent. Frisse, lange afdronk.

Serveren bij gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas

Oorsprong Rocca Ripesena-Orvieto, wijngaard aangeplant in 1991, hoogte tussen de 250m, noord-oostelijk georiënteerd.

Opbrengst 6.000 kg/ha.

Vinificatie Fermentatie voor 70% in inox vaten en 30% in eikenhouten vaten.

Opvoeding 6 tot 9 maanden in Franse barriques.

