



ACQUISTATO IL .....

Autignan Rosso Aromatico

NV



Svinando

## Il vino giusto per chi non ha mai provato un rosso aromatico

Da Castel Rocchero, alle pendici dell'Alta Langa astigiana, la famiglia Viotti sforna ottimi vini da sette generazioni. La freschezza e la passione della nuova generazione sono racchiuse nell'Autignan. Aromatico, molto profondo nel gusto, domina il naso e la bocca con sentori intensamente floreali. Un vino giovane per chi ama la freschezza.

Le origini di Viotti Vini risalgono alla fine del 1700. L'Azienda all'epoca prendeva il nome dalla Cascina di proprietà della famiglia Viotti, "Cascina Bricco". Il nome è rimasto quello fino a maggio 2008, quando è subentrata Bianca, settima generazione della famiglia. Per l'occasione si è deciso di dare un nome maggiormente identificativo all'Azienda, che è diventata così Viotti Vini. Oggi i vigneti dell'Azienda si estendono su 16 ettari, coltivati ad Albarossa, Barbera, Dolcetto, Cabernet Sauvignon e Brachetto a bacca scura, Cortese e Moscato a bacca bianca. In cantina lavora Bianca con il padre Guido, con la consulenza dell'enologo Ignazio Giovine. L'Azienda da sempre seleziona le uve con cura e nel massimo rispetto dell'ambiente praticando la "lotta integrata" per la difesa delle colture. Per la vinificazione si predilige l'acciaio, con l'affinamento in botti di legno solo per alcuni dei vini. Non si eseguono, per scelta, torchiature delle vinacce. Le etichette dei vini sono realizzate appositamente per Viotti Vini da Walter Pozzebon, artista e amico di famiglia.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 420 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Rosso fermo secco
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Brachetto 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 14°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Ideale come vino da meditazione o in abbinamento a piatti etnici speziati, in particolare della cucina thai

**Vinificazione** Raccolta manuale delle uve. Dopo una soffice pressatura, fermenta in tini di acciaio a temperatura controllata e qui vi rimane fino al termine della fermentazione. Il vino matura poi per cinque mesi in serbatoi di acciaio, ove viene sottoposto a periodici travasi e successivamente viene posto ad affinare in bottiglia per due mesi.

**Sensazioni** Alla vista si presenta con un colore rubino scarico. Il naso è intrigante, tra il floreale e lo speziato, con note di viola e sandalo. La struttura è leggera con un corpo medio; il finale presenta un'acidità piacevole

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821