



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	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-est, 420 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821