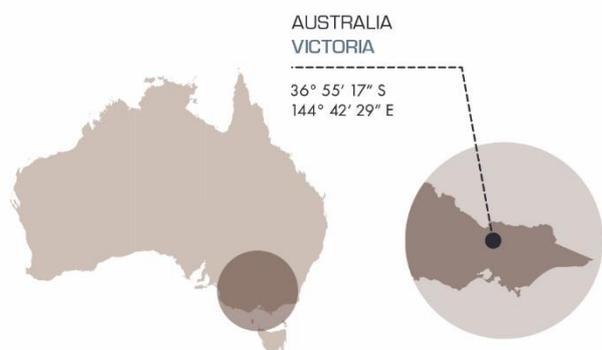


DOMAINE TOURNON
VICTORIA / AUSTRALIA

MATHILDA VIOGNIER MARSANNE

TOURNON



AUSTRALIA
VICTORIA

36° 55' 17" S
144° 42' 29" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1997



VITIGNI
SHIRAZ / VIOGNIER /
MARSANNE / CHARDONNAY /
RIESLING / GRENACHE /
TOURIGA



ESTENSIONE
TERRITORIO
50 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
400.000



VITIGNO

Viognier e Marsanne

GRADO ALCOLICO

13,5%

TIPOLOGIA TERRENO

Strati podzolici provenienti da argille e scisti ferruginosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

ZONA DI PRODUZIONE

Victoria, Australia

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO

L'uva viene diraspata e pressata delicatamente. Sedimentazione a freddo per 48 ore. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Affinamento di 5 mesi in vasche di acciaio inox.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore oro pallido. Al naso è fresco e fruttato, con netti rimandi alla frutta a guscio. Al palato l'attacco è morbido e fresco, con una bella mineralità e rimandi alla frutta.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento con orata alla griglia.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it