

Viotti

Viozzi



SISTEMA QUALITA'
NAZIONALE PRODUZIONE
INTEGRATA

LA NOSTRA FILOSOFIA DI VITA E LAVORO

La nostra Azienda porta avanti, con ferma convinzione, l'idea che l'alta qualità possa essere ottenuta con un'attenta e scrupolosa lavorazione in vigneto. Siamo dell'idea che ciascun lavoro debba essere svolto rispettando la natura e l'uomo.

Per questa ragione dopo molti anni di lavoro meticoloso, abbiamo ottenuto la certificazione SQNPI la quale garantisce l'applicazione da parte dell'azienda delle procedure previste dalla "lotta guidata".

I nostri vini sono semplici e naturali perchè:

- Le nostre vigne sono coltivate senza l'utilizzo di sostanze chimiche, fertilizzanti, pesticidi o altri prodotti che potrebbero interferire con il ciclo vegetativo della vite o la maturazione dei grappoli.
- Nei nostri vigneti è bandito l'utilizzo di diserbanti
- Seguiamo le direttive sulla "lotta guidata" (limitando ai casi strettamente necessari l'utilizzo di anticrittogamici)
- Utilizziamo esclusivamente concimi naturali (letame)
- Durante la fermentazione alcolica non utilizziamo lieviti esterni, ma esclusivamente i nostri lieviti indigeni ai quali segue una fermentazione malolattica spontanea
- Non eseguiamo torchiatura delle vinacce in modo tale da ottenere la massima qualità dalle nostre uve
- I nostri vini non vengono né filtrati, né chiarificati. Non utilizziamo assolutamente sostanze chimiche che possano andare a modificare il colore o la struttura del vino.
- Utilizziamo solo una minima quantità di solfiti. Il livello di solfiti che utilizziamo è al di sotto del limite consentito dalla legge italiana.

Semplicemente, ci atteniamo ad una lavorazione e coltivazione della vite acquisita e tramandata di generazione in generazione.

Perchè l'ambiente, il territorio e l'umanità vanno tutelati in modo primario. Il nostro impegno è quello di continuare ad operare nel rispetto di essi e di tramandare questi valori alle future generazioni.

Viotti



SCHEDA TECNICA PIEMONTE DOC ALBAROSSA

DATI TECNICI:

UVAGGIO: 100% ALBAROSSA

ALTITUDINE: 380 MT. SLM

TERRENO: CALCAREO - MARNOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT TRADIZIONALE

METODO DI RACCOLTA: MANUALE , PRECEDUTA DA DIRADAMENTI PER ELEVARE LA QUALITA' DELLA PRODUZIONE

ALCOHOL: 14% VOL.

VINIFICAZIONE: DOPO UNA SOFFICE PRESSATURA, FERMENTA IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E QUI VI RIMANE FINO AL TERMINE DELLA FERMENTAZIONE. DOPO CIRCA CINQUE MESI, DOPO TRAVASI OPPORTUNI, IL VINO VIENE SISTEMATO ALMENO PER UN ANNO IN BOTTI GRANDI DA 25 HL DI LEGNO "ALLIER" A GRANA FINE PER DONARE ROTONDITA' ED ELEGANZA AL VINO. SEGUE AFFINAMENTO DI MINIMO DUE ANNI IN BOTTIGLIA.

EPOCA DI CONSUMO: OTTIMO FINO A 10/15 ANNI SE CONSERVATO IN MODO ADEGUATO

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO CON UNGHIA VIOLACEA INTENSA

PROFUMO: SENTORI DI FRUTTA SCURA MATURA (PRUGNE, MORE, MIRTILLI), NOTA RESINOSA

SAPORE: VINO BEN STRUTTURATO, PIENO, ARMONICO E SAPIDO. POTENTE E AVVOLGENTE, CON UN TANNINO BEN EQUILIBRATO. LA FRESCHEZZA CONTRADDISTINGUE QUESTO VINO, NONOSTANTE IL TRASCORRERE DEGLI ANNI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C ; OVE POSSIBILE SERVIRE IL VINO IN DECANTER.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE, TARTUFO, CARNI ROSSE FORMAGGI

Viotti



SCHEDA BARBERA D'ASTI DOCG

"CA NOVA"

DATI TECNICI:

UVAGGIO: 100% BARBERA

ALTITUDINE: 380 MT. SLM

TERRENO: CALCAREO-

MARNOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT TRADIZIONALE

METODO DI RACCOLTA: MANUALE , PRECEDUTA DA DIRADAMENTI PER ELEVARE LA QUALITA' DELLA PRODUZIONE

ALCOHOL: 13,5% VOL.

VINIFICAZIONE: DOPO UNA SOFFICE PRESSATURA, FERMENTA IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E QUI VI RIMANE FINO AL TERMINE DELLA FERMENTAZIONE. DOPO CIRCA CINQUE MESI, DOPO TRAVASI OPPORTUNI, IL VINO VIENE MESSO IN BOTTIGLIA E QUI VI RIMANE AD AFFINARE PER ALMENO UN ANNO.

EPOCA DI CONSUMO: OTTIMO FINO A 8/10 ANNI SE CONSERVATO IN MODO ADEGUATO

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

PROFUMO: VINOSO, INTENSO, CON NETTI SENTORI DI FRUTTI ROSSI TRA I QUALI SPICCA LA CILIEGIA

SAPORE: ASCIUTTO, VELLUTATO E ARMONICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PRIMI PIATTI A

BASE DI CARNE, TARTUFO, CARNI ROSSE

FORMAGGI, VERDURE

Viotti



SCHEDA NIZZA RISERVA DOCG

DATI TECNICI:

VITIGNO: 100% BARBERA

COMUNE: CASTEL ROCCHERO

ANNATA: 2019

SUOLO: CALCAREO/MARNOSO

ESPOSIZIONE VIGNETO: SUD

ALTITUDINE VIGNA: 380 MT. SLM.

METODO DI RACCOLTA: MANUALE

ALCOHOL: 14% VOL.

VINIFICAZIONE: IN VASCHE DI ACCIAIO. 10/12 GIORNI DI MACERAZIONE A CONTATTO CON LE BUCCE E BAGNATURA SOFFICE DEL CAPPELLO CON IL SISTEMA "A DOCCIA". TEMPERATURE INIZIALI DI 30° CHE DISCENDONO POI A 27°. FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ACCIAIO.

AFFINAMENTO: MINIMO 18 MESI. 12 MESI IN BOTTE GRANDE PRIMA DELL’AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

PROFUMO: NETTO ED ELEGANTE, FRUTTA ROSSA, CILIEGIA MATURA, LAMPONE E NOTE DOLCI DI TABACCO

GUSTO: AMPIO, STRUTTURATO, FRESCA MORBIDEZZA E ROTONDITA’. FINALE PIACEVOLMENTE SAPIDO.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: SALUMI, PASTA RIPIENA, CARNI ROSSE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

Viotti



VINO ROSATO – MUNFERIE'

DATI TECNICI:

UVAGGIO: 100% ALBAROSSA

ALTITUDINE: 380 MT. SLM

TERRENO: CALCAREO-

MARNOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT TRADIZIONALE

METODO DI RACCOLTA: MANUALE , PRECEDUTA DA DIRADAMENTI PER ELEVARE LA QUALITA'

DELLA PRODUZIONE

ALCOHOL: 13,5%

VOL.

VINIFICAZIONE: VINIFICATO IN BIANCO. ALLA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE SEGUE CHIARIFICA

STATICA DEL MOSTO, SOTTOPOSTO ESCLUSIVAMENTE A FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA.

EPOCA DI CONSUMO: OTTIMO FINO A 1 ANNO SE CONSERVATO IN MODO ADEGUATO

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: ROSA CERASUOLO

PROFUMO: DELICATI I SENTORI DI FRAGOLA E

CILIEGIASAPORE: FRESCO E CON OTTIMA ACIDITA'

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-10° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: APERITIVI, ANTIPASTI, CARNI BIANCHE, PESCE

Viotti



SCHEDA VINO ROSSO - AUTIGNAN

DATI TECNICI:

UVAGGIO: 100% BRACHETTO

ALTITUDINE: 380 MT. SLM

TERRENO: CALCAREO-

MARNOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT TRADIZIONALE

METODO DI RACCOLTA: MANUALE , PRECEDUTA DA DIRADAMENTI PER ELEVARE LA QUALITA'

DELLA PRODUZIONE

ALCOHOL:

13,5%VOL.

VINIFICAZIONE: DOPO UNA SOFFICE PRESSATURA, FERMENTA IN TINI DI ACCIAIO ATEMPERATURA

CONTROLLATA E QUI VI RIMANE FINO AL TERMINE DELLA FERMENTAZIONE. A FERMENTAZIONE TERMINATA, VIENE SEPARATO DALLA VINACCIA ERIMANE IN VASCA DI ACCIAIO, SOTTOPOSTO A TRAVASI, IN ATTESA DI ESSERE IMBOTTIGLIATO NEL MESE DI GIUGNO.

EPOCA DI CONSUMO: OTTIMO FINO A 3/4 ANNI SE CONSERVATO IN MODO ADEGUATO

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

PROFUMO: FRUTTATO, FLOREALE, DELICATO SENTORE DI ROSA E PIACEVOLI

SENTORISPEZIATI.SAPORE: SECCO, ELEGANTE, LUNGO E PERSISTENTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C , MOLTO PIACEVOLE ANCHE SERVITO FRESCOA 8-10° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PRIMI PIATTI A BASE DI VERDURE O CARNI

BIANCHE,CROSTACEI,PIATTI SPEZIATI

Viotti



SCHEDA ALTA LANGA DOCG – LÙ

DATI TECNICI:

UVAGGIO: 60% PINOT NERO 40% CHARDONNAY

METODO DI RACCOLTA: MANUALE

ALCOHOL: 12,5% VOL.

VINIFICAZIONE: VINIFICATO IN BIANCO. ALLA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE SEGUE CHIARIFICA STATICA DEL MOSTO, SOTTOPOSTO ESCLUSIVAMENTE A FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA.

FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO CLASSICO. CON PERMENZA SUI LIEVITI DA UN MINIMO DI 30 MESI AD UN MASSIMO DI 60 MESI. SEGUE ULTERIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA. (RESIDUO ZUCCHERINO 7 GR/L)

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CHIARO

PROFUMO: INTENSO E FRAGRANTE CON SENTORI CHE RICORDANO IL LIEVITO E LA VANIGLIA.

SAPORE: VINO BEN STRUTTURATO, PIENO, LEGGERMENTE ACIDULO, ARMONICO, SAPIDO CON FONDO AMAROGLIOLO.

EFFERVESCENZA: PERLAGE FINE E MOLTO PERSISTENTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TENERE IN FRESCO E SERVIRE A 7 – 10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: APERITIVI, ANTIPASTI, CARNI BIANCHE, PESCE, DOLCI, IDEALE ANCHE A TUTTO PASTO PER CHI AMA LA BOLLICINA.

Viotti



SCHEDA ALTA LANGA ROSE' DOCG – MATÌ

DATI TECNICI:

UVAGGIO: 100% PINOT NERO

METODO DI RACCOLTA: MANUALE

ALCOHOL: 12,5% VOL.

FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO CLASSICO. CON PERMENZA SUI LIEVITI DA UN MINIMO DI 30 MESI AD UN MASSIMO DI 60 MESI. SEGUE ULTERIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: ROSA TENUA

PROFUMO: INTENSO E AVVOLGENTE CON SENTORI DI BUCCIA DI AGRUMI E NOTE DI ROSA E VANIGLIA.

SAPORE: IN BOCCA SI PRESENTA BEN STRUTTURATO, PIENO E MORBIDO.

EFFERVESCENZA: PERLAGE FINE E MOLTO PERSISTENTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TENERE IN FRESCO E SERVIRE A 7 – 10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: IDEALE PER APERITIVI, PERFETTO ABBIANTO ANCHE A CARNI BIANCHE E PIATTI A BASE DI PESCE.

Viothi



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSE'

DATI TECNICI:

UVAGGIO: 100% ALBAROSSA

METODO DI RACCOLTA: MANUALE

ALCOHOL: 12,5% VOL.

FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO CLASSICO. CON PERMENZA SUI LIEVITI DA UN MINIMO DI 30 MESI AD UN MASSIMO DI 60 MESI. SEGUE ULTERIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: ROSA TENUA

PROFUMO: INTENSO E AVVOLGENTE CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI

SAPORE: IN BOCCA SI PRESENTA BEN STRUTTURATO, PIENO E MORBIDO.

EFFERVESCENZA: PERLAGE FINE E MOLTO PERSISTENTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TENERE IN FRESCO E SERVIRE A 7 – 10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: IDEALE PER APERITIVI, PERFETTO ABBINATO A PESCE E CARNE SIA BIANCA CHE ROSSA.