



# RAHALMET

VIOGNIER | IGT TERRE SICILIANE



## TIPOLOGIA

Bianco - IGT Terre Siciliane



## AFFINAMENTO

In acciaio e successivamente in bottiglia



## AL PALATO

Al palato è molto fresco, sapido e fruttato



## VITIGNO

Viognier



## COLORE

Giallo brillante, riflessi dorati



## GRADAZIONE

12,5% vol.



## VINIFICAZIONE

In bianco a temperatura controllata



## PROFUMO

Profumo intenso con sentori di frutta e spezie



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10° C



## TYPE OF WINE

White - Sicila DOC



## AGING

In stainless steel and then in bottles



## ON THE PALATE

Very fresh, savory and fruity



## GRAPE VARIETY

Viognier



## COLOUR

Brilliant yellow with golden reflections



## ALCOHOL CONT.

12,5% vol.



## VINIFICATION

White vinification at controlled temperature



## BOUQUET

Intense bouquet with fruit and spices hints



## SERVING TEMPERATURE

8°-10° C

## ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, crudi di pesce, sushi e si abbina anche armonicamente con carni bianche.

## MATCHES

*Fish dishes, raw fish and sushi.  
In perfect harmony with white meat.*