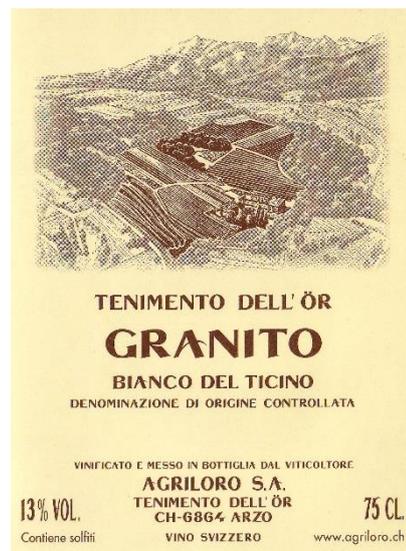


GRANITO

Bianco del Ticino
Denominazione di origine Controllata



Herkunft	<i>Tenimento dell'Ör in Arzo</i>
Rebsorte	<i>Chardonnay 50%, Sauvignon Bianco 15%, Pinot Grigio 15%, Pinot Bianco 20%</i>
Farbe	<i>Kräftiges Gelb mit dunkelgelben Reflexen</i>
Duft	<i>Sehr fruchtig, intensiv und fein mit Zitrus- und Fruchtnoten, leicht vanillig vom Barriqueausbau, gute Komplexität und Harmonie.</i>
Geschmack	<i>Lang und anhaltend, vorzügliche Komplexität und aromatischer Reichtum, gute Säure und Mineralität, gekrönt von einer grossen Persönlichkeit.</i>
Lagerfähigkeit	<i>5/7 Jahre</i>
Alkoholgrad	<i>13 Vol.%</i>
Vinifikation	<i>Die verschiedenen Sorten werden getrennt gelesen und gekeltert, Die Gärung und Reifung erfolgt in französischen Barriques, 30% neu und 70% zweite und dritte Passage. Vinifikation auf Hefe während ca. 1 Jahr. Regelmässiges Aufrühren der Hefen („Batonnage“-Technik).</i>
Ausschanktemperatur	<i>Es ist ratsam den Wein nicht unter 12°C zu servieren, um einen guten aromatischen Ausdruck zu gewährleisten.</i>
Speisebegleitung	<i>Ideal als Aperitif und zu geräuchertem Lachs und Stör, Seefisch, weissem Fleisch und mittelreifem Käse</i>