

GRANITO

Bianco del Ticino
Denominazione di origine Controllata



Provenienza	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
Vitigni	<i>Chardonnay 50%, Sauvignon Bianco 15%, Pinot Grigio 15%, Pinot Bianco 20%</i>
Colore	<i>Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.</i>
Profumo	<i>Molto fruttato, intenso e fine con note agrumate e di frutta esotica rese complesse dall'affinamento in barriques. Buona complessità e armonia fra i vitigni.</i>
Sapore	<i>Lungo e persistente, ottima complessità e ricchezza aromatica, buona acidità e mineralità, il tutto coronato da una grande personalità.</i>
Invecchiamento	<i>5/7 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>I diversi vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente. La fermentazione e l'affinamento avvengono in barriques di origine francese per il 30 % nuove ed il restante di secondo e terzo passaggio. Il vino rimane a contatto con le fecce per circa un anno, durante il quale vengono eseguiti costanti bâtonnages.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile non servire a temperature inferiori ai 10° C per avere una buona espressione aromatica.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Perfetto come aperitivo e per accompagnare salmone e storione affumicati, pesci di mare, carni bianche e formaggi mediamente stagionati.</i>