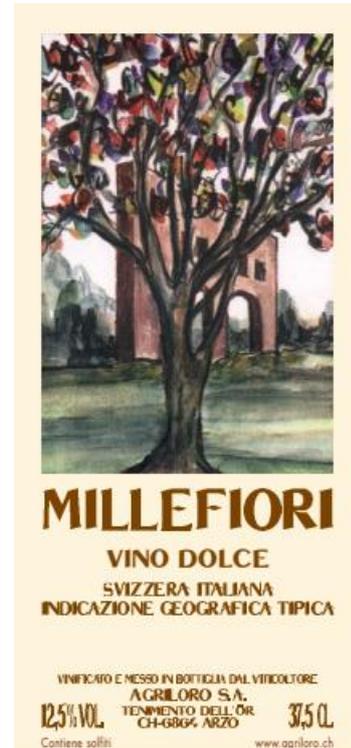


# MILLEFIORI

*Svizzera Italiana IGT  
Vino Dolce*



|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Provenienza</b>                  | <i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>  |
| <b>Vitigni</b>                      | <i>Gewürztraminer, Pinot Grigio, Scheurebe, Aroine</i>  |
| <b>Colore</b>                       | <i>Giallo dorato intenso</i>  |
| <b>Profumo</b>                      | <i>Molto fruttato, con note di pesca gialla, albicocca essiccata e fichi. Sentori di miele e frutta secca.</i>  |
| <b>Sapore</b>                       | <i>Intenso, corposo, lungo, con note di frutta essiccata e miele. La dolcezza è supportata da una grande acidità che conferisce al vino freschezza e piacevolezza.</i>  |
| <b>Invecchiamento</b>               | <i>3/6 anni</i>   |
| <b>Grado alcolico</b>               | <i>12,5 Vol.%</i>   |
| <b>Vinificazione</b>                | <i>Vendemmia tardiva e appassimento in plateaux fino a dicembre. Macerazione pre-fermentativa di 24 ore a cui segue una pressatura soffice. La fermentazione e il successivo affinamento avvengono in barriques di terzo passaggio per una durata di 12 mesi.</i> |
| <b>Osservazioni</b>                 | <i>E' consigliabile non servire a temperature inferiori ai 12° C per avere una buona espressione aromatica.</i>   |
| <b>Accompagnamento gastronomico</b> | <i>Squisito compagno per piatti a base di foie gras e per crostate e biscotti secchi.</i>   |