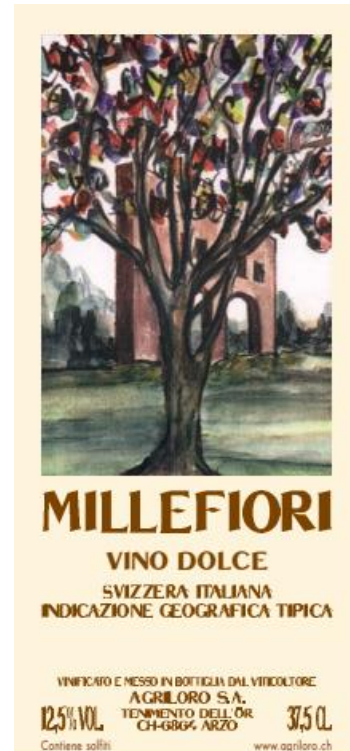


# MILLEFIORI

*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>