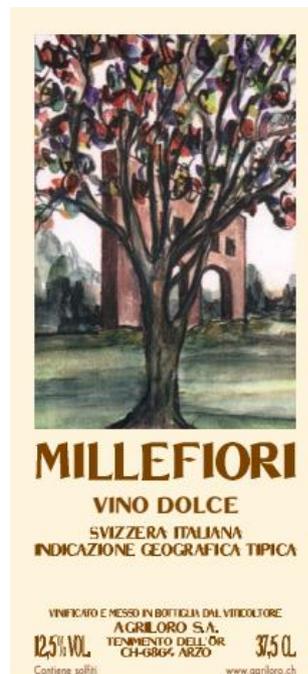


MILLEFIORI

*Svizzera Italiana IGT
Vino Dolce*



Herkunft	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo</i>
Rebsorte	<i>Gewürztraminer, Pinot Grigio, Scheurebe, Arvine</i>
Farbe	<i>Intensives gelb mit goldigen Reflexen</i>
Duft	<i>Sehr fruchtig, mit Noten von gelbem Pfirsich, getrockneter Aprikose und Feigen. Aromen von Honig und Trockenfrüchten</i>
Geschmack	<i>Intensiv, vollmundig, lang, mit Noten von Trockenfrüchten und Honig. Die perfekte Süss-Säure-Balance verleiht dem Wein Frische und Charme.</i>
Lagerfähigkeit	<i>3/6 Jahre</i>
Alkoholgehalt	<i>12,5 Vol. %</i>
Vinifikation	<i>Spätlese und Trocknung auf Holzgestellen bis Dezember. Mazeration und Vorgärung für 24 Stunden und anschliessendes sanftes Pressen. Die Gärung und anschließende Veredelung erfolgt in Barriques im dritten Durchgang während 12 Monaten.</i>
Ausschanktemperatur	<i>Es ist ratsam den Wein nicht unter 12°C zu servieren, um einen guten aromatischen Ausdruck zu gewährleisten.</i>
Speisebegleitung	<i>Exzellenter Dessertwein, passend auch zu einem ersten Gang mit Gänseleber oder trockenem Bisquit.</i>