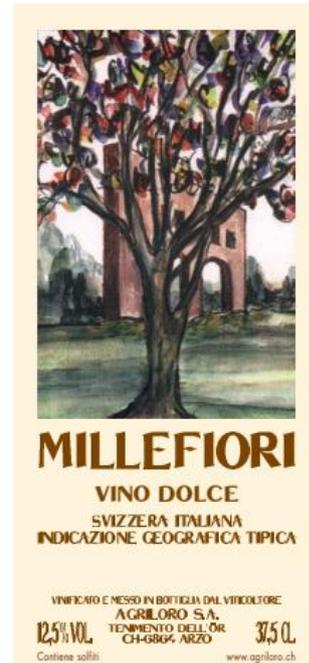


MILLEFIORI

Svizzera Italiana IGT
Vino Dolce



Provenance	<i>Tenimento dell'Ör, situé dans la commune d'Arzo, région collinaire du Mendrisiotto.</i>
Cépages	<i>Gewürztraminer, Pinot Gris, Scheurebe, Arvine</i>
Couleur	<i>Jaune clair avec des reflets jaunes foncés.</i>
Parfum	<i>Fin et fruité avec une dominance aromatique du Gewürztraminer, caractère vanillé bien intégré et bonne complexité.</i>
Goût	<i>Riche et persistant avec une belle longueur, bonne acidité en soutien au sucre résiduel, gras et moelleux.</i>
Vieillessement	<i>3/6 ans</i>
Teneur en alcool	<i>12,5 Vol. %</i>
Vinification	<i>Les raisins sont vendangés en octobre et laissés passeriller en petites caissettes. Ensuite les raisins entiers, après une macération de 24 heures, sont pressurés à basse pression. Les fermentations et l'élevage se font en barriques de deuxième vin d'origine française.</i>
Température de service	<i>12° C</i>
Accompagnement	<i>Foie gras, fromages pimentés et desserts.</i>