

Linea Anfore

AMPHORÆ 2022

Ticino
Denominazione di origine Controllata



Provenienza	Mendrisiotto
Vitigno	Bianco di Merlot, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Molto fruttato, con inconfondibili caratteri varietali che ricordano gli agrumi, spiccate note di pesca gialla e fiori gialli.
Sapore	È un vino che denota un perfetto equilibrio fra il corpo morbido e ben strutturato con una buona acidità e le caratteristiche aromatiche derivanti dall'affinamento in anfora, in presenza dei propri lieviti, gli conferiscono personalità ed eleganza. Chiusura minerale e sapida.
Invecchiamento	2/3 anni
Grado alcolico	13 Vol.%
Vinificazione	12 ore di macerazione pre-fermentativa a freddo seguite da una pressatura soffice. L'illimpidimento del mosto è stato eseguito per sedimentazione naturale e la fermentazione ed affinamento di 10 mesi hanno luogo in anfore di Cocciopesto della capacità di 1'700 litri. Rimontaggi regolari dei lieviti con tecnica del "bâtonnage".
Osservazioni	E' consigliabile non servire a temperature inferiori ai 12° C per avere una buona espressione aromatica.
Accompagnamento gastronomico	Pesci di acqua dolce e di mare, carni bianche e formaggi a pasta molle stagionati e a pasta semi dura di almeno 5 mesi di stagionatura.