

## Linea Anfore

# AMPHORAE 2023

Ticino  
Denominazione di origine Controllata



<b>Provenienza</b>	Mendrisiotto
<b>Vitigno</b>	Bianco di Merlot, Johanniter, Chardonnay, Sauvignon Blanc
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Profumo</b>	Molto fruttato, con inconfondibili caratteri varietali che ricordano gli agrumi, spiccate note di pesca gialla e fiori gialli.
<b>Sapore</b>	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.
<b>Invecchiamento</b>	2/3 anni
<b>Grado alcolico</b>	13 Vol.%
<b>Vinificazione</b>	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".
<b>Osservazioni</b>	E' consigliabile non servire a temperature inferiori ai 12° C per avere una buona espressione aromatica.
<b>Accompagnamento gastronomico</b>	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.