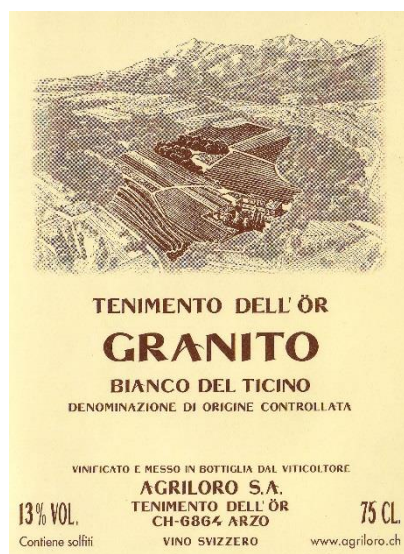


GRANITO

Bianco del Ticino
Denominazione di origine Controllata



<i>Provenance</i>	<i>Tenimento dell'Ör, situé dans la commune d'Arzo, région collinaire du Mendrisiotto.</i>
<i>Cépages</i>	<i>Chardonnay 50%, Sauvignon Bianco 15%, Pinot Gris 15%, Pinot Bianco 20%</i>
<i>Couleur</i>	<i>Jaune intense avec reflets jaunes foncés</i>
<i>Parfum</i>	<i>Fruité, intense et fin, les arômes apportés par l'élevage en barriques sont bien intégrés, bonne complexité et harmonie entre les cépages</i>
<i>Goût</i>	<i>Long et persistant, une belle complexité et richesse en arômes et bonne acidité confèrent personnalité et élégance</i>
<i>Vieillessement</i>	<i>5/7 ans</i>
<i>Teneur en alcool</i>	<i>13 Vol. %</i>
<i>Vinification</i>	<i>Les différents cépages sont vendangés et vinifiés séparément, la fermentation ce fait directement en barriques d'origine française ainsi que l'élevage pour environ un an. Vinification sur lies pour 10 mois et assemblage.</i>
<i>Température de service</i>	<i>12° C</i>
<i>Accompagnement</i>	<i>Poissons, viandes blanches et fromages</i>