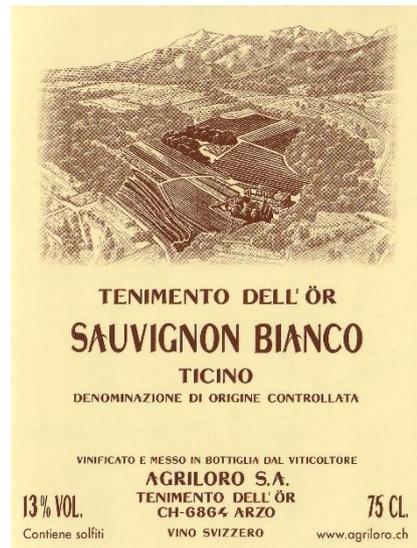


SAUVIGNON BIANCO

Ticino
Denominazione di origine Controllata



Provenienza	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
Vitigno	<i>Sauvignon Bianco</i>
Colore	<i>Giallo paglierino intenso e brillante con riflessi dorati.</i>
Profumo	<i>Intenso e persistente, con una tipica espressione aromatica varietale dove ritroviamo note di foglia di pomodoro e frutto della passione.</i>
Sapore	<i>Spiccati aromi fruttati con note di pompelmo maturo ed ananas, molto prolungati e persistenti. La spiccata acidità e la mineralità gli conferiscono freschezza e longevità.</i>
Invecchiamento	<i>5/6 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>8 ore di macerazione pre-fermentativa a freddo seguite da una pressatura soffice. La fermentazione ed affinamento avvengono in barriques di origine francese per il 35 % nuove ed il restante di secondo e terzo passaggio. Il vino rimane a contatto con le fecce per un periodo di 10 mesi, durante i quali vengono eseguiti costanti bâtonnages.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile non servire a temperature inferiori ai 10° C per avere una buona espressione aromatica.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Perfetto per accompagnare crostacei e coquillages, pesci di mare e formaggi saporiti.</i>