



AGRILORO
swiss golden wine since 1981

SAUVIGNON BIANCO

Ticino

Denominazione di origine Controllata



Herkunft

*Hügelzonen in der Region Mendrisiotto:
Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo*

Rebsorte

Sauvignon Blanc

Farbe

Intensives und brillantes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Duft

*Intensiv und anhaltend, mit einem sortentypischem aromatischen Bouquet,
wobei sich auch Noten von Tomatenblättern und Passionsfrüchten finden.*

Geschmack

*Starke fruchtige Aromen mit Noten von reifer Grapefruit und Ananas.
Langanhaltender Abgang. Der starke Säuregehalt und die Mineralität
verleihen ihm Frische und Langlebigkeit.*

Lagerfähigkeit

5 bis 6 Jahre

Alkoholgehalt

13 Vol. %

Vinifikation

*8 Stunden vorfermentative Kaltmazeration mit anschliessender sanfter
Pressung. Gärung und Ausbau in französischen Barriques, neu 35 %, die
restlichen im zweiten und dritten Durchgang. Der Wein bleibt 10 Monate
lang in Kontakt mit der Hefe die regelmässig aufgerührt wird.
(„Batonnage“-Technik).*

Ausschanktemperatur

*Um sein volles Aroma zu geniessen, sollte der Wein nicht mit einer
Temperatur unter 12°C getrunken werden.*

Speisebegleitung

*Ideal für die Begleitung von Krustentieren und Muscheln, Meeresfrüchten
und Käse. Vortrefflich!*