

VIOGNIER

Ticino

Denominazione di origine Controllata



| | |
|-------------------------------|---|
| Provenance | <i>Tenimento dell'Ör, situé dans la commune d'Arzo, région collinaire du Mendrisiotto.</i> |
| Cépage | <i>Viognier</i> |
| Couleur | <i>Jaune intense avec reflets verts clairs.</i> |
| Parfum | <i>Fin et discret au début, ensuite belle typicité du cépage rappelant des fruits mûrs comme abricots et pêches, bonne harmonie et final très persistant.</i> |
| Goût | <i>Légèrement fermé au début, ensuite expression aromatique importante avec des notes veloutées d'abricots et pêches, supportées d'une bonne acidité et élégance.</i> |
| Vieillessement | <i>5/8 ans</i> |
| Teneur en alcool | <i>13 Vol. %</i> |
| Vinification | <i>Brève macération à froid, pressurage léger, fermentation et élevage d'un an en barriques 40% neuves et 30% de deuxième passage et 30 % de troisième passage d'origine française, vinification sur lies pendant dix mois.</i> |
| Température de service | <i>12° C</i> |
| Accompagnement | <i>Poissons, viandes blanches et fromages mûrs.</i> |