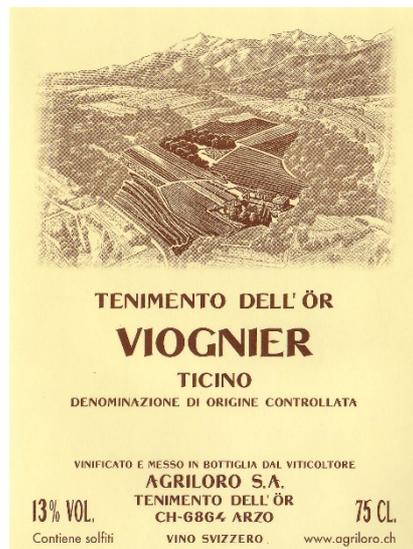


VIOGNIER

Ticino

Denominazione di origine Controllata



Provenienza	<i>Tenimento dell'Òr ad Arzo</i>
Vitigno	<i>Viognier</i>
Colore	<i>Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.</i>
Profumo	<i>Fine e discreto, con spiccate note di albicocca matura e pesca, finale molto persistente.</i>
Sapore	<i>Forte espressione aromatica che rispecchia le note varietali riscontrate al naso di pesca ed albicocca. Molto lungo e sapido con un'acidità piuttosto marcata.</i>
Invecchiamento	<i>5/8 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol. %</i>
Vinificazione	<i>La fermentazione ed affinamento avvengono in barriques di origine francese per il 35 % nuove e il restante di secondo e terzo passaggio. Il vino rimane a contatto con le fecce per un periodo di quasi un anno, durante il quale vengono eseguiti costanti bâtonnages.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile non servire a temperature inferiori ai 12° C per avere una buona espressione aromatica.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>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.</i>