

Linea Anfore

CHARDONNAY ARCHEOS

Ticino
Denominazione di origine Controllata



Provenienza	<i>Comune di Mendrisio: "Tenimento dell'Ör", situato nel quartiere di Arzo per il 60% e "Tenimento La Prella" situato nel quartiere di Genestrerio nella misura del 40%.</i>
Vitigno	<i>Chardonnay</i>
Colore	<i>Giallo dorato brillante</i>
Profumo	<i>Molto fruttato, con inconfondibili caratteri varietali che ricordano gli agrumi, in particolare limone e pompelmo maturo, integrati da note di burro e frutta secca, come pure da una certa mineralità.</i>
Sapore	<i>È un vino di grande ampiezza e struttura che denota un perfetto equilibrio fra il corpo morbido e ben strutturato, una buona acidità e le caratteristiche aromatiche della varietà. Gli aromi derivanti dall'affinamento in anfora in presenza dei propri lieviti gli conferiscono personalità ed eleganza.</i>
Invecchiamento	<i>3/5 anni</i>
Grado alcolico	<i>12.5 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>12 ore di macerazione pre-fermentativa a freddo seguite da una pressatura soffice. L'illimpidimento del mosto è stato eseguito per sedimentazione naturale e la fermentazione ed affinamento di 11 mesi hanno luogo in anfore di Cocciopesto della capacità di 1'000 litri. Rimontaggi regolari dei lieviti con tecnica del "bâtonnage".</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>