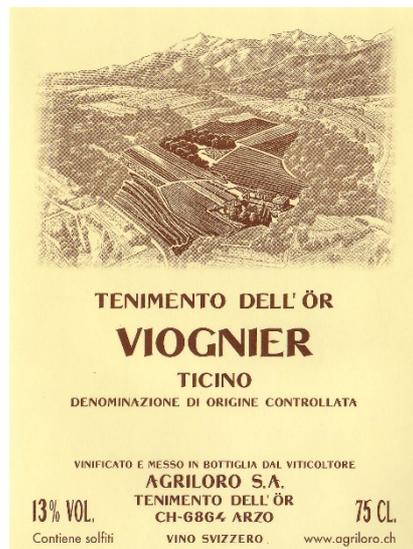


VIOGNIER

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>