



2022 Bianco del Ticino DOC

Granito Agriloro

Typ	Weiss
Herkunft	Tessin, Tenimenti dell'Ör
Qualitätsstufe	DOC
Ausbau	In französischen Barrique
Ausschanktemperatur	10 °C
Trinkreife	4 - 6 Jahre nach Ernte
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon blanc
Grösse	75cl
Artikelnummer	67800722

Bemerkungen

Die verschiedenen Sorten werden getrennt gelesen und gekellert, Die Gärung und Reifung erfolgt in französischen Barriques, 30% neu und 70% zweite und dritte Passage. Vinifikation auf Hefe während ca. 1 Jahr. Regelmässiges Aufrühren der Hefen („Batonnage“-Technik). Es ist ratsam den Wein nicht unter 12°C zu servieren, um einen guten aromatischen Ausdruck zu gewährleisten.

Passt zu

Passt hervorragend als Aperitif und zu geräuchertem Lachs und Stör, Seefisch, weissem Fleisch und mittelreifem Käse.

Degustationsnotizen

Sehr fruchtig, intensiv und fein mit Zitrus- und Fruchtnoten, leichte Vanillearomen vom Barriqueausbau, gute Komplexität und Harmonie. Lang anhaltend, Komplexität und aromatischer Reichtum, gute Säure und Mineralität, gekrönt von einer grossen Persönlichkeit.