



# 2023 Bianco del Ticino DOC

## Granito Agriloro

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Herkunft</b>	Tessin, Tenimenti dell'Ör
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	In französischen Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 °C
<b>Trinkreife</b>	4 - 6 Jahre nach Ernte
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon blanc
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	67800723

### 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.