

Diciotto

NOTES DE DÉGUSTATION

GOÛT

Enveloppé, gras, délicat, long en bouche, légèrement aromatique. Acidité non prononcée.

ARÔMES

De jeunesse: notes prononcées d'agrumes et de fleurs.
De maturité: parfum de fruits exotiques.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cépage:	Doral, Chardonnay, Sauvignon
Dénomination:	IGT Suisse italienne
Classification:	IGT
Robe:	jaune paille avec reflets verdâtres
Type de vin:	blanc
Zone d'origine:	communes de Cadenazzo et Gambarogno, Tessin, Suisse
Degré d'alcool:	12,5% vol.

VINIFICATION

DESCRIPTION

Vendanges manuelles dès que le bon degré de maturité est atteint. Foulage et éraflage toutes les 30 minutes dans des cuves horizontales avec contrôle automatique de la température. Macération des peaux à froid, avec de la neige carbonique, pendant une durée de 12 heures, pour renforcer les arômes. Pressurage pneumatique doux des peaux. Flottation. Réchauffement de la masse à une température de 16°C, pour initier la fermentation alcoolique. Après la fermentation alcoolique, transvasement dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées, et élevage sur levures. Si besoin, la fermentation malolactique est également menée à terme. Après le remplissage, le vin reste encore au moins quelques mois dans les cuves en acier inoxydable. Avant la champagnisation, le vin est assemblé et filtré.



Diciotto

Fermentation malolactique:	est réalisée dans des barriques en acier inoxydable
Maturation:	dans des cuves en acier inoxydable
Élevage en bouteille:	3 mois minimum

BOUTEILLE

Type de bouteille:	Sile
Potentiel de vieillissement:	5/8 ans
Matière du bouchon:	liège DIAM (MYTIK), garanti sans goût de bouchon

VIGNE

Cépage:	Doral, Chardonnay, Sauvignon
Nature du sol:	frais, minéral et léger
Travail du sol:	méthodes de la production intégrée
Système de culture:	taille en Guyot simple
Année de plantation:	1997
Rendement par hectare:	9.000 kg (63 hl)
Période des vendanges:	mi-septembre
Méthode de récolte:	manuelle

CONDITIONNEMENT

Nombre de bouteilles par boîte: 6

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est idéal en apéritif et s'accorde bien avec du fromage frais, de la friture de poisson, des légumes en beignets ou en tempura, et des petits canapés divers et variés.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Dans des verres de type Rastal Luce 30 à une température de 8°C, avec seau à glace.