

# Loero

## NOTES DE DÉGUSTATION

### GOÛT

Rond, intrigant et élégant avec une finale intensément longue, légèrement aromatique.

### ARÔMES

De jeunesse: notes séduisantes d'agrumes et de fleurs.

De maturité: senteurs de fruits exotiques.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Cépage:</b>	Doral, Chardonnay, Sauvignon
<b>Dénomination:</b>	Bianco ticinese
<b>Classification:</b>	DOC
<b>Robe:</b>	jaune paille avec reflets verdâtres
<b>Type de vin:</b>	blanc
<b>Zone d'origine:</b>	communes de Cadenazzo et Gambarogno, Tessin, Suisse
<b>Degré d'alcool:</b>	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 vinificateurs horizontaux avec contrôle automatique de la température.

Macération des peaux à froid, avec de la neige carbonique, pendant une durée de 12 heures, pour exalter les parfums.

Pressurage pneumatique doux des peaux. Flotation.

Réchauffement de la masse à une température de 16°C, pour initier la fermentation alcoolique.

Au terme de la fermentation alcoolique, transvasement dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées, et élevage sur levures.

Si besoin, la fermentation malolactique est menée à terme.

Après le transvasement, le vin reste dans les cuves en acier inoxydable pendant encore au moins quelques mois.

Avant l'embouteillage, le vin est assemblé entre les diverses cuves, puis filtré.



# Loero

---

<b>Fermentation malolactique:</b>	dans des fûts en acier inoxydable
<b>Maturation:</b>	dans des cuves en acier inoxydable
<b>Élevage en bouteille:</b>	3 mois minimum
<b>BOUTEILLE</b>	
<b>Type de bouteille:</b>	Bordeaux
<b>Potential de vieillissement:</b>	3 - 4 ans
<b>Matière du bouchon:</b>	liège DIAM garanti sans goût de bouchon

## VIGNE

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

## CONDITIONNEMENT

**Nombre de bouteilles par boîte:** 6

## ACCORDS METS ET VINS

Excellent en apéritif, s'accorde bien avec du fromage frais, un mélange de poissons ou de légumes en beignets ou tempura, et divers petits canapés.

## CONSEIL DE DÉGUSTATION

Dans des verres en cristal larges, à une température de 12°C.