

Loero



NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Avvolgente, intrigante ed elegante con un finale intensamente lungo, leggermente aromatico.

PROFUMI

Da giovane: note suadenti di agrumi e fiori.
Da maturo: sentori di frutta esotica.

INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno:	Doral, Chardonnay, Sauvignon
Denominazione:	Bianco ticinese
Classificazione:	DOC
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Tipologia vino:	Bianco
Zona di provenienza:	Comune di Cadenazzo e Gamarogno, Ticino, Svizzera
Grado alcolico:	12.5% Vol.

VINIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Vendemmia manuale quando è raggiunto il giusto stato di maturazione. Pigia-diraspatura ogni 30 minuti in vinificatori orizzontali a controllo automatico della temperatura.

Macerazione delle bucce a freddo con ghiaccio secco per 12 ore per esaltare i profumi.

Pressatura pneumatica soffice delle bucce.

Flottazione.

Riscaldamento della massa a 16°C per avere l'inizio della fermentazione alcolica.

A fine fermentazione alcolica travaso in vasche inox termoregolate, e lavorazione sulla feccia.

Se necessario, viene portata a termine anche la fermentazione malolattica.

Dopo il travaso il vino resta ancora nelle vasche inox almeno per un paio di mesi.

Prima dell'imbottigliamento viene fatto l'assemblaggio tra le diverse vasche e filtrato.

Loero

Fermentazione Malolattica:	svolta in botti di acciaio inox
Maturazione:	in vasche di acciaio inox
Affinamento minimo in bottiglia:	3 mesi

BOTTIGLIA

Tipo di bottiglia:	Bordolese
Potenziale d'invecchiamento:	3 - 4 anni
Materiale turacciolo:	sughero DIAM garantito senza gusto di tappo

VIGNA

Vitigno:	Doral, Chardonnay, Sauvignon
Tipologia terreno:	fresco, minerale e leggero
Lavorazione terreno:	Metodi della Produzione Integrata
Sistema di coltivazione:	Guyot semplice
Anno d'impianto:	1997
Resa per ettaro:	90 q (63 Hl)
Tempi di vendemmia:	metà Settembre
Metodo di raccolta:	manuale

CONFEZIONAMENTO

Numero di bottiglie per scatola: 6

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si sposa bene con formaggi freschi, misti fritti sia di pesce che di verdure in pastella o tempura, tartine diverse.

SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 12°C.