

Lansilò



NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Paffuto e ovattato, fresco, leggero ed equilibrato, glicerino nella consistenza e con una buona persistenza in bocca.

PROFUMI

Da giovane: essenza di fiori primaverili tendenzialmente bianchi.

Da maturo: di frutta bianca tipo pesche.

INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno:	Merlot 100%
Denominazione:	Bianco di Merlot Ticino
Classificazione:	DOC
Colore:	Bianco carta
Tipologia vino:	Bianco
Zona di provenienza:	Comune di Gambarogno (2 km dal lago di Locarno), Ticino, Svizzera
Grado alcolico:	12.5% Vol.

VINIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Vendemmia manuale quando è raggiunto il giusto stadio di maturazione. Pigia-diraspatura ogni 30 minuti in pressa orizzontale.

Pressatura pneumatica soffice delle bucce.

Flottazione del mosto

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.

Lansilò

Fermentazione Malolattica:	svolta in vasche 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:	Merlot 100%
Tipologia terreno:	fresco, leggero e minerale
Lavorazione vigne:	Metodi della produzione Integrata
Sistema di coltivazione:	Guyot semplice
Anno d'impianto:	1983
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, o da abbinare a pesci di lago e di mare, fritti misti, formaggi freschi.

SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 12°C.