

# 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

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

---

<b>Fermentazione Malolattica:</b>	svolta in vasche di acciaio inox
<b>Maturazione:</b>	in vasche di acciaio inox
<b>Affinamento minimo in bottiglia:</b>	3 mesi

## BOTTIGLIA

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

## VIGNA

<b>Vitigno:</b>	Merlot 100%
<b>Tipologia terreno:</b>	fresco, leggero e minerale
<b>Lavorazione vigne:</b>	Metodi della produzione Integrata
<b>Sistema di coltivazione:</b>	Guyot semplice
<b>Anno d'impianto:</b>	1983
<b>Resa per ettaro:</b>	90 q (63 Hl)
<b>Tempi di vendemmia:</b>	metà Settembre
<b>Metodo di raccolta:</b>	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.