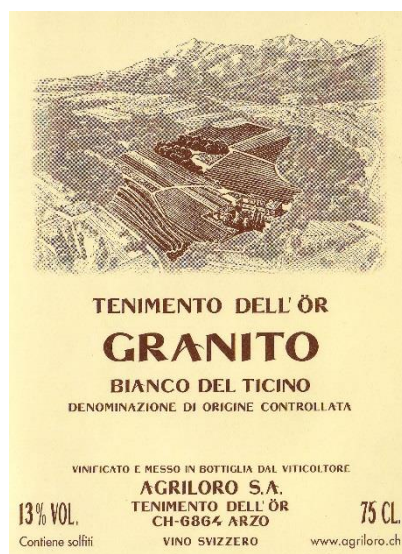


# GRANITO

*Bianco del Ticino*  
*Denominazione di origine Controllata*



<i>Provenienza</i>	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Chardonnay 32%, Semillon 21%, Pinot Grigio 18%, Pinot Bianco 10%, Viognier 12%, Johanniter 7%</i>
<i>Colore</i>	<i>Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.</i>
<i>Profumo</i>	<i>Fruttato, intenso e fine con note di miele, camomilla e di frutta gialla rese complesse dalle note speziate conferitegli dall'affinamento in barriques. Buona complessità e armonia fra i vitigni.</i>
<i>Sapore</i>	<i>Lungo e persistente, ottima complessità e ricchezza aromatica, buona acidità e mineralità, il tutto coronato da una grande personalità.</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>5/7 anni</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>13 Vol. %</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>I diversi vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente. La fermentazione e l'affinamento avvengono in barriques e tonneaux di origine francese per il 30 % nuove ed il restante di secondo e terzo passaggio. Il vino rimane a contatto con le fecce per circa 11 mesi, durante il quale vengono eseguiti costanti bâtonnages.</i>
<i>Osservazioni</i>	<i>E' consigliabile servire ad una temperatura di 10°/12° C per avere una buona espressione aromatica.</i>
<i>Accompagnamento gastronomico</i>	<i>Perfetto come aperitivo e per accompagnare salmone e storione affumicati, pesci di mare, carni bianche e formaggi mediamente stagionati.</i>