

Selezione d'Ottobre Bianco

BIANCO DI MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl

Il Selezione d'Ottobre Bianco di Merlot è la rappresentazione in bianco del più classico dei merlot ticinesi. Dal fratello "rosso" eredita la freschezza, il frutto, la piacevolezza alla beva e la sua semplicità. È ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve 100% merlot coltivate in tutto il Canton Ticino.

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Merlot

Vinificazione: in bianco, ottenuto tramite "salasso" dei mosti delle uve merlot selezionate ad inizio vendemmia. Fermentazione a 18°C per 18 giorni circa in tini di acciaio inox. Affinamento sempre in vasche inox per 3 mesi circa.

Invecchiamento: in tini di acciaio inox per 18 mesi.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue.

All'olfatto: note delicate che richiamano la frutta gialla matura e leggere note floreali.

Al palato: buona mineralità, fresco e dalla facile beva. Finale armonioso e persistente.

GASTRONOMIA

Aperitivo, antipasti, formaggi freschi. Piatti particolari: ricotta di mucca con scorza di limone, vellutata di porri con crostini di pane, quiche alle zucchine.




MATASCI
— 1921 —