



Sauvignon Blanc, Terre del Malcantone 2019

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet rivela innanzitutto delicate note di agrumi che si sprigionano ulteriormente nel bicchiere e che fanno risaltare la mineralità del vino. Al palato, una sfumatura lusinghiera sostenuta da una bella acidità, elegante e complesso con una mineralità pronunciata che conferisce a questo vino molto carattere.

Produttore	Vinattieri
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	315559
Adatto a	Pesce di mare, Pollame, Aperitivi



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in barrique da 350 litri. Dopodiché il vino viene affinato per ca. 18 mesi sulle proprie fecce fini, metodo che conferisce al vino note aromatiche, freschezza, volume e corposità.

Storia





Michele Conceprio inizia a lavorare con Adriano Kaufmann nel 2005, rilevando infine la sua cantina e i suoi vigneti Terre del Malcantone. Il 2014 è l'anno della svolta: Michele Conceprio decide di passare alla coltivazione biologica per tutti i suoi vigneti con l'obiettivo di eliminare le sostanze chimiche sintetiche per ristabilire l'equilibrio tra terra, viti e clima.

