

Chiodi Ascona
Vini e distillati dal 1880

 **Preludio**

Ticino DOC Bianco di Merlot

Annata: 2008

Zona di produzione: Sopraceneri

Vinificazione: Il procedimento di lavorazione consiste nel pressare le uve intere mediante torchio pneumatico a bassa pressione (max 0.2 atm) ottenendo lo sgrondo del mosto – fiore (40 – 50% dell’uva pigiata). La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con temperatura di fermentazione controllata. Ultimata la fermentazione si attendono alcuni giorni durante i quali si otterrà una naturale limpidezza per decantazione. Al bianco Preludio si inibisce la fermentazione malolattica, così da ottenere un prodotto con una giusta acidità totale

Tenore alcolico: 12% vol

Colore: oro chiaro, giallo paglierino scarico con riflessi rosa grigi

Profumo: intenso, fine floreale con sentori di frutta esotica

Sapore: asciutto, sapido, leggermente vivace, di buon corpo, persistente, equilibrato con retrogusto di mandorla amara

Invecchiamento: da consumarsi entro l’anno di produzione

Chiodi SA Ascona

Via Delta 24, CH-6612 Ascona

Telefono 0917915656

Fax 0917910393

info@chiodi.ch, www.chiodi.ch

