



FUMAGALLI

Vini ticinesi dal 1923



Millevolti Bianco di Merlot Riserva

Annata Jahrgang Millésime	2019
Paese Land Pays	Svizzera
Regione Region Région	Tessin
Vitigno(i) Rebsorte(n) Cépage	Merlot
Maturazione Ausbau Elevage	barrique
Gradazione alcolica Alkoholgehalt Teneur en alcool	12.5 % vol.
Temperatura di servizio Trinktemperatur Température de service	8 – 10° C

È un merlot vinificato in bianco di uve provenienti dal Mendrisiotto. La pressatura avviene per uva intera per evitare l'estrazione di colore e tannino dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in acciaio a bassa temperatura. Appena terminata la fermentazione il vino nuovo è stato collocato con tutti i suoi lieviti in barrique per la durata di sedici mesi con bâtonnages svolti a mancanze regolari, seguiti da ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

È di colore giallo paglierino con riflessi dorati, Ha un naso di buona intensità e un bouquet particolarmente complesso con note di frutta a polpa bianca fra cui spicca il litchi, note di frutta secca e di spezie, derivanti dall'affinamento in legno. La bocca è intensa e ottimamente equilibrata.

Si abbina perfettamente con antipasti ricchi, pesce di lago servito con salse a base di maionese. Ottimo anche con formaggi stagionati e cucina asiatica in generale.