

La Lepre

Bianco del Ticino DOC



La tradizione ticinese si coniuga con la voglia di sperimentare in questo vino equilibrato - risultato dell'assemblaggio fra uve Merlot vinificate in bianco e uve di vitigni aromatici e semi aromatico. È la rivisitazione di un classico, frutto dell'estro del nostro enologo: un compagno ideale per gli aperitivi estivi.

Annata	2024
Vitigno	Merlot, Kerner
Alcol	12.5% vol.
Collocazione del vigneto	Locarno, Delta della Maggia
Età dei ceppi	dagli 8 ai 35 anni a seconda delle parcelle
Suolo	sabbioso-leggermente argilloso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Produzione per m2	900 g
Affinamento	6 mesi di affinamento in vasche di acciaio
Conservazione	2025-2027

Descrizione annata

Annata molto piovosa e fresca in primavera seguita da un'estate soleggiata ed asciutta. Grazie ad un Settembre favorevole si è ottenuta una buona maturazione delle uve.

Vinificazione

La produzione di questo vino bianco ticinese avviene con la raccolta manuale, separazione del mosto dalle vinacce mediante pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Le varietà di uvaggio vengono vinificate separatamente ed infine assemblate.

Grado alcolico	12.5 % vol.
----------------	-------------

Come appare

Giallo luminoso, lievi riflessi ramati.

Aromi

Impatto agrumato e fruttato, su tutti pesca bianca e albicocca. Lievi note di camomilla e fieno.

Sapore

Gradevole pienezza di sorso e freschezza. La parte fruttata percepita al naso è molto corrispondente. Piacevole beva ed equilibrio.

Con cosa si abbina

Rombo al forno con contorno di polenta bianca Terreni alla Maggia.
Antipasti freddi estivi. Fritto misto. Insalate di mare.