



TICINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Sauvignon  
Blanc

PRODOTTO DA UVE PREGIATE DEL TICINO  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE

TAMBORINI CARLO EREDI SA - CHIAVONE - LUGANO



## SANZENO SAUVIGNON BLANC Bianco Ticino DOC

Il vino ha subito prima una vinificazione in barrique di rovere francese una tostatura medio-leggera e un affinamento di circa 8/9 mesi, dopodiché passa in acciaio ancora su fecce fini per 2/3 mesi e un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 10/12 mesi.

**Uve:** Sauvignon blanc

**Zona di produzione:** Ticino, zona Lamone - Origlio

### **Proprietà organolettiche e caratteristiche:**

**Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

**Profumo:** note di floreali biancospino e sambuco e erbe aromatiche come timo, rosmarino

**Sapore:** Grande freschezza, bilanciata da una vibrante mineralità, nel retrogusto si evidenziano note agrumate

**Temperatura di servizio:** 12 - 14° C

**Invecchiamento:** 2 - 4 anni

**Accostamento:** Crostacei, pesci marinati o crudi, frutti di mare, ostriche e asparagi ottimo anche con formaggi di capra anche stagionati da provare anche con una cucina di stile orientale Thai o Indiana-Cambogiana