

TENUTA TOVAGLIERI

GOLASECCA – TERRA DEI LAGHI – VARESE

Il Ticino caratterizza da sempre questi ambienti, nel clima, nel terreno e nella vita delle persone che vedevano questo fiume come fonte di sostentamento e di incontro.

Il **TICINUM** della Tenuta Tovaglieri è un vino bianco ottenuto da uve di Chardonnay e da piccole quantità di Pinot Grigio e Viogner interamente coltivate sulle collina più alta di Golasecca. La lunga fermentazione a bassa temperatura, consente di esaltare i profumi della frutta bianca, tipici dei vitigni utilizzati. I sentori delicati di questo vino sono di compagnia ai pesci di lago della cucina locale.



Scheda Enologica

Denominazione	TICINUM – Vino da Tavola
Zona di produzione	Golasecca – Monte Tabor
Vitigni	Chardonnay 90% - Pinot Grigio (5%) – Viogner (5%)
Altitudine	310 m s.l.m.
Orientamento dei filari	Nord – Sud
Tipo di terreno	Sabbio-limoso
pH del terreno	4,8 – molto acido
Sistema di coltivazione	Guyot semplice – 1 tralcio di rinnovo
Età media dei vitigni	8 anni
Piante per ettaro	3500
Produzione per ettaro	9 t
Superficie	0,4 ha
Produzione vino media	2200 lt
Epoca di Vendemmia	1° decade di settembre
Vinificazione e maturazione	Acciaio
Temperatura di fermentazione	17° C
Lieviti utilizzati	Selezione CRU 611
Colore	Paglierino chiaro
Profumo	Delicato di frutta bianca
Sapore	Fresco
Gradi alcolici medi	11.0 % vol.
Acidità totale media	5,5 – 6,2 g/l
Temperatura di servizio	8 °C
Accostamenti	Pesci di lago, carni bianche, formaggi freschi
Tipo di bottiglia	Bordolese verde 0,75 l
Prezzo bottiglia al pubblico	6 €