

Convivio

Convivio, derivato di convivere, vivere insieme: un vino sensazionale ideato per esaltare i momenti in compagnia. Creato dall'assemblaggio di due uve bianche passate in barrique, è un bianco che sorprende e coinvolge.

Annata
2022

Denominazione
Bianco del Ticino DOC



Vitigno

Chardonnay e Viognier



Vinificazione ed Affinamento

Le uve Chardonnay e Viognier, in seguito ad un'accurata selezione, vengono diraspate e pressate separatamente.

La fermentazione alcolica avviene per entrambe le varietà in barriques di rovere francese, dove il vino permane affinandosi sulle fecce fini per 8 mesi.

In seguito, le due masse vengono accuratamente assemblate prima di essere imbottigliate.



Caratteristiche sensoriali

Convivio si presenta al naso ricco e complesso, le note di frutta tropicale, albicocca e vaniglia caratterizzano il suo spettro aromatico.

Al palato manifesta struttura ed eleganza con una spiccata persistenza.

Sul finale ritroviamo gli aromi di frutta esotica.



Abbinamenti gastronomici

Convivio è ideale per accompagnare crostacei, tonno, salmone affumicato, crudi di mare. Ottimo anche con formaggi a pasta dura come parmigiano, oppure con faraona e pollame.



Tratto distintivo

Un bianco inaspettato in un territorio di rossi.



CANTINAMENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA