



URS HAUSER SARABANDE 2022

100% Sauvignon Blanc | Ticino D.O.C

Cet extraordinaire vin blanc suisse est élaboré à partir de raisins 100 % sauvignon blanc, cultivés à Piano di Magadino, au Tessin. Les vignobles situés à 200 mètres au-dessus du niveau de la mer sont plantés en rangées selon la méthode « Guyot », l'âge moyen des vignes étant de huit ans. Pendant la période de végétation, les vignes bénéficient d'une très longue période d'ensoleillement et, en été, de la chaleur du soleil crépusculaire et de la brise nocturne du lac Majeur. La Sarabande est élevée en barriques et en cuves inox pendant sept mois. Selon le millésime, la fermentation acide est partiellement ou totalement réalisée en agriculture biologique. Ce vin est filtré avant d'être mis en bouteille. Le taux d'alcool se situe entre 12,5 % et 13 %. Avant d'être commercialisé, le vin en bouteille est conservé dans un entrepôt à température constante pendant au moins six mois. Excellent vin d'apéritif, il accompagne les entrées froides, les canapés et les premiers plats, comme le risotto aux asperges, les crevettes tagliolini ou les courgettes. La température idéale de service se situe entre 8° et 10° C.

Tasting notes