



Vitigno:	Johanniter 100%. È una varietà a basso impatto ambientale in quanto resistente alle due principali malattie che colpiscono la vite e che necessita pertanto di pochissimi interventi fitosanitari.
Zona di produzione:	comune di Iragna.
Vendemmia:	manuale con selezione dei grappoli.
Vinificazione:	fermentazione e affinamento in vasi vinari di acciaio inossidabile.
Tenore alcolico:	12.6% Vol.

Degustazione

Colore:	colore giallo paglierino brillante.
Profumo:	carattere fruttato, con note di pesca bianca, albicocca e mango in particolare. Fragrante e di buona intensità e complessità
Sapore:	vino di buona struttura e di ottimo equilibrio. Le componenti acide sono ben integrate in un corpo elegante, avvolgente e caldo. Il finale è lungo e pulito, dove si ritrovano le piacevoli note fruttate sentite al naso.

Conservazione:	mantenere le bottiglie coricate in locali con temperatura costante. È un vino pronto da bere e si può conservare in cantina per 1 – 2 anni.	
Abbinamenti:	si abbina bene ad aperitivi, antipasti leggeri, paste e risotti. Ottimo con pesci di lago, formaggi freschi e mediamente stagionati.	

Produzione:	 300	Temperatura di servizio:	 8 - 10°C
--------------------	---	---------------------------------	--