

Bianco dei Venti



Denominazione del vino:

BIANCO DEI VENTI
Svizzera I.G.T.

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

45% Merlot vinificato in bianco,
45% Chasselas, 10 % Chardonnay

Tecnica di vinificazione:

Spremitura soffice delle uve selezionate dai nostri vigneti, seguita da una fermentazione termocontrollata a bassa temperatura.

Caratteristiche:

Dal colore oro brillante, con profumi di frutti esotici e dal sapore secco, lievemente acidulo, si presta molto bene per aperitivi o per accompagnare primi piatti leggeri e preparazioni a base di pesce.

Tenore alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8°-12° C.

Invecchiamento: 3 anni.

NOTE:

- Questo nuovo Bianco è nato con l'idea di sfruttare al meglio l'eventuale maggior produzione di uva, così da ottenere un vino di qualità ma più leggero adatto alla Tavola di tutti i giorni avendo un ottimo rapporto qualità-prezzo.



PARRAVICINI
viticoltori

Ufficio · Cantina · Produzione
Via alle Corti 55
6873 Corteglia (Ticino)
Svizzera

Tel. + 41 91 630 21 75
Mob. + 41 79 620 92 25

info@parravicini.ch
www.parravicini.ch