

Parravicini



Denominazione del vino:

PARRAVICINI BIANCO
Bianco della Svizzera Italiana IGT.

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

80% Merlot, 20% Chardonnay.

Tecnica di vinificazione:

In bianco con fermentazione termocontrollata; affinamento di tre mesi in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche:

Bianco paglierino dai riflessi d'orati, profumi di frutta gialla, leggermente aromatico, vino secco fresco da servire con aperitivi, antipasti, pesci delicati e minestre.

Tenore alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Invecchiamento: 3-4 anni.


NOTE:

- Medaglie d'argento, annate «1996» e «1998» al Concorso Internazionale Vini di Montagna di Aosta.
- Diploma d'onore, annata «2000» al Concorso Internazionale Cervim di Aosta.



PARRAVICINI
vitivinicoltori

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