

## Vitis



### Denominazione del vino:

VITIS

Bianco della Svizzera Italiana IGT

Barriques

### Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

### Vitigno:

Merlot 90%, Chardonnay 10%.

### Tecnica di vinificazione:

In bianco con fermentazione e affinamento in barriques francesi di rovere «Nevers» per 6-8 mesi prima della messa in bottiglia.

### Caratteristiche:

Giallo paglierino, dal profumo fine ed intenso con sentori di spezie e vaniglia, secco giustamente acidulo si abbina con i primi piatti in generale e con i piatti di pesci importanti, anche con salse.

**Tenore alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 12° C.

**Invecchiamento:** 4-5 anni.


### NOTE:

- Medaglia d'argento, annata «1998» al Concorso Internazionale Expovina 2000 di Zurigo.
- Etichetta creata dall'orafo e pittore Willi Inauen di Mendrisio.



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