

Bianco di Bianco

Spumante Brut

Indicazione Geografica Tipica Svizzera

12,8%vol. | 75 cl

Vitigno: Prodotto con uve Chardonnay.

Vinificazione: Vino Spumante Brut metodo Charmat.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, "perlage" fine e persistente; al profumo: fine con note fruttate e floreali; al palato: all'attacco cremoso sostenuto da una buona freschezza, sapido e di buona persistenza.

Servizio: Servire a 5°-7° C in bicchieri tipo flûte.

Gastronomia: Ideale come aperitivo, con antipasti, paté, terrine, dopo pasto.

Rebsorte: Chardonnay

Vinifikation: Schaumwein Brut Méthode Charmat.

Charakter: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, feine und persistente Perlage; in der Nase: fein mit fruchtigen und blumigen Noten; im Gaumen: cremiger Auftakt mit angenehmer Frische, würzig und mit langem Abgang.

Servieren: Bei 5-7° C in "Flûte"-Gläsern.

Gastronomie: Aperitif, zu Vorspeisen, Pasteten oder Terrinen, zum Dessert.

Cépage: Chardonnay

Vinification: Vin mousseux Brut, Méthode Charmat.

Caractère: Couleur jaune paille avec des reflets dorés, perlage fin et persistant; au nez: fin, avec des notes fruitées et fleuries; au palais: départ crémeux, avec une bonne fraîcheur, épicé et de bonne persistance.

Comment servir: À température 5-7° C en verres du type "flûte".

Gastronomie: Apéritif, entrées, pâtés, terrines, desserts.



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

Matasci Fratelli SA
Via Verbano 6 | CH - 6598 Tenero-Ticino
Tel. 091 735 60 11 | Fax 091 735 60 19
info@matasci-vini.ch | info@matasci-vini.ch