

Le Mimose

BIANCO DEL TICINO DOC

Bott. 75 cl

Vitigni: Sauvignon Blanc e Chardonnay coltivati in Ticino.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte al giusto punto di maturazione e vinificate separatamente in acciaio a bassa temperatura.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino brillante. All'olfatto è intenso e variegato, spiccano le note fruttate. Al palato è ricco, fresco e sapido.

Temperatura: Mantenere in tavola a 9°-10°C.

Gastronomia: Ricchi aperitivi, antipasti, pesce, carni bianche.

Rebsorten: Sauvignon Blanc und Chardonnay, – alle im Tessin angebaut.

Vinifikation: Die Trauben werden im richtigen Reifegrad geerntet und separat bei Niedertemperatur in Stahltanks vinifiziert.

Charakter: Von brillant strohgelber Farbe. In der Nase ist er intensiv und vielseitig, mit hervortretenden fruchtigen Noten. Im Gaumen reichhaltig, frisch und schmackhaft.

Temperatur: Am Tisch bei 9°-10°C gekühlt halten.

Gastronomie: Apéritif riche, Vorspeisen, Fisch, weisses Fleisch.

Cépages: Sauvignon Blanc et Chardonnay cultivés au Tessin.

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale et vinifiés séparément dans des cuves en acier à basse température.

Caractère: Couleur jaune paille brillante. Nez intense, complexe qui exhale les notes fruitées. En bouche il est riche, frais et savoureux.

Température: Garder à table à 9°-10°C.

Gastronomie: Idéal avec des apéritifs riches, hors-d'œuvre, poissons et viandes blanches.

