

ORO BIANCO

Bianco del Ticino
Denominazione di origine Controllata



Herkunft	<i>Hügelzone der Region Mendrisiotto</i>
Rebsorte	<i>Blanc de Noirs von Merlot 75%, Chasselas 20%, Chardonnay 5%</i>
Farbe	<i>Strohgelb mit grünen Reflexen</i>
Duft	<i>Fruchtig, fein, mit Noten von Zitrusfrüchten, mit einer leichten Dominanz von Chardonnay oin der Nase.</i>
Geschmack	<i>Trocken und zart mit schöner Harmonie zwischen den Sorten. Gefälliger Präsenz von natürlicher Kohlensäure.</i>
Lagerfähigkeit	<i>1 bis 2 Jahre</i>
Alkoholgrad	<i>12,5 Vol. %</i>
Vinifikation	<i>Die verschiedenen Sorten werden getrennt geerntet und gekeltert, die leichte Pressung und die Gärung im Stahltank bei tiefer Temperatur erlauben den Erhalt feiner und anhaltender Aromen.</i>
Ausschanktemperatur	<i>Wir empfehlen den Wein mit einer Temperatur von 8 bis 10° C zu servieren.</i>
Speisebegleitung	<i>Ideal für Aperitifs, Vorspeisen, Vorspeisen, Süßwasserfische und für Käsegerichte wie Fondue und Raclette.</i>