



Bianco di Pinot Nero DOC



Regione di provenienza	Svizzera – Ticino
Bottiglia	75 cl
Vitigni	Pinot Nero
Gradazione alcolica	12% vol.
Temperatura servizio	5 - 7°C

Terroir

Vigneti nel basso e centrale Malcantone. I terreni sono sabbiosi, leggeri e acidi.

Vinificazione e affinamento

Il colore di questo vino è dato dall'immediata separazione delle bucce dal mosto. Viene poi fatto fermentare a temperatura controllata di massimo 16°C. Si lascia un piccolo residuo zuccherino bloccando la fermentazione per aumentarne la piacevolezza.

Note di degustazione

Al colore è un bianco atipico, lucente e cristallino con sfumature rosa antico.

Al naso è intenso con gradevoli profumi floreali e fruttati di mela verde, pesca noce, agrumi e leggermente esotico.

In bocca è piacevolmente equilibrato. L'acidità spiccata e la buona mineralità si bilanciano perfettamente al leggerissimo residuo zuccherino e al giusto calore alcolico, rendendo questo vino invitante e beverino.

Eccellente aperitivo si abbina ad antipasti freddi, tartine e primi piatti leggeri e profumati. Magari un risotto agli asparagi, o tagliolini gamberetti e zucchine.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)