



## Cuvée Bianco DOC



<b>Regione di provenienza</b>	Svizzera – Ticino
<b>Bottiglia</b>	75 cl
<b>Vitigni</b>	Chardonnay e Pinot Grigio
<b>Gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>Temperatura servizio</b>	5 - 7°C

### **Terroir**

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

### **Vinificazione e affinamento**

I due vitigni (Chardonnay e Pinot Grigio) vengono vinificati separatamente in acciaio a temperatura controllata di circa 16° C. A fermentazione ultimata il vino viene poi assemblato. Si lascia un piccolo residuo zuccherino bloccando la fermentazione per aumentarne la piacevolezza.

### **Note di degustazione**

Un ottimo vino vinificato in acciaio e che viene prodotto da Pinot Grigio, Chardonnay e Pinot Nero.

Bianco scarico con velature verdoline, luminoso e cristallino.

Delicato al naso con profumi floreali, di frutta a polpa bianca, agrumati ed esotici.

In bocca è leggermente dolce, morbido con una sprizzante vena acida e una buona sapidità.

Equilibrato e giustamente persistente con un piacevolissimo retrogusto agrumato.

Come aperitivo e con pesce di lago, magari quello di Lugano che si vede dalle vigne che danno vita a questo vino.

(Sommelier Patrizio Baglioni, [www.vinoidea.ch](http://www.vinoidea.ch))