



Bianco di Pinot Nero DOC



Herkunft	Schweiz – Tessin
Flaschengrösse	75 cl
Traubensorten	Pinot Nero
Alkoholgehalt	12% vol.
Trinktemperatur	5 - 7°C

Terroir

Rebberge im unteren und mittleren Malcantone. Die Böden bestehen aus insubrischer Braunerde, sind sandig, leicht und sauer.

Vinifikation

Seine charakteristische Farbe verdankt dieser Wein der sofortigen Abtrennung des Mostes von den Traubenhäuten. Er wird bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 16°C vergoren. Der Wein hat eine natürliche Restsüsse, welche durch seine dezente Säure ausbalanciert wird.

Charakter

Atypisch weisse Farbe, leuchtend und kristallklar mit leichten altrosa Nuancen.
Intensiver Duft, leicht exotisch, mit ansprechend blumig-fruchtiger Note aus grünem Apfel, Pfirsich, Nuss und Zitrone.
Im Geschmack ausgewogen.
Dieser einladende Wein mit dem gewissen Etwas zeichnet sich durch eine erfrischende Säure und eine gute Mineralität aus – perfekt ausbalanciert mit einer dezenten Restsüsse sowie einem genau richtigen Alkoholgehalt.
Exzellente zum Aperitif mit frischen Antipasti oder leichten, würzigen „primi piatti“. Dieser Wein passt aber auch zu einem Frühlings-Risotto mit frischen Spargeln oder dünnen Nudeln mit Crevetten und Zucchini.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)