



## Cuvée Bianco DOC



<b>Herkunft</b>	Schweiz – Tessin
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay und Pinot Grigio
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5% vol.
<b>Trinktemperatur</b>	5 - 7°C

### Terroir

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

### Vinifikation

Chardonnay und Pinot Gris werden separat bei ca. 16°C vergoren. Nach der Gärung findet eine abschliessende Assemblage beziehungsweise Komposition der beiden Weinsorten statt. Der Wein hat eine natürliche Restsüsse, welche durch seine dezente Säure ausbalanciert wird.

### Charakter

Blassgelb mit dezent grünlichen Reflexen, leuchtend und kristallklar. Zart im Duft mit blumiger Note und einem leichten exotischen Hauch von Zitrusfrüchten.

Im Geschmack ist dieser Wein leicht süss, lieblich, mit einer zarten Restsäure und einer dezenten Würze.

Ausgewogen und genügend anhalten mit einem gefälligen Abgang nach Zitrusfrüchten.

Als Aperitif oder mit frischen Seefisch (vielleicht aus dem Luganer See, über welchem die Trauben zu diesem Wein wachsen).

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