



## Bianco della Piana

Bianco Ticino DOC, Cantina Pelossi

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Mittelgelb, grünliche Nuancen. Ein Verbund von gelber Steinfrucht, Agrumen und zarten Toastingnoten in der komplexen Nase. Am Gaumen gefallen die Noten nach Williamsbirne und Mirabellen, getoastetem Weissbrot und leicht pfeffrigen Noten, abgerundet durch einen sanft umhüllenden Schmelz und einer dichten Textur; sehr lange anhaltendes, spannungsvolles Finale.

#### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

#### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Cantina Pelossi

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 60% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon

**Artikelnummer:** 1137122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Bianco della Piana

Bianco Ticino DOC  
Cantina Pelossi

|                       |                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                              |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc, 10%<br>Sémillon |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029                                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                         |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                      |