



Vinattieri Bianco Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Un vino bianco ticinese maturato in barrique

Descrizione:

Da anni padre e figlio Zanini gestiscono con passione l'iconica tenuta dei Vinattieri Ticinesi. I vini bianchi che producono sono veri e propri beniamini del Ticino. Il loro Chardonnay è impreziosito da un tocco di Semillon per l'opulenza e di Sauvignon Blanc per la freschezza. È un ottimo accompagnamento per pesci a carne bianca o di mare, o per un piatto a base di verdure.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verdi. Un accenno di pepe bianco impreziosisce il naso fresco e fruttato che ricorda gli agrumi e la menta limonata, con note di uva spina matura e Golden Delicious. Attacco morbido, palato espressivo, ancora una volta segnato da note agrumate, ma anche di frutta a nocciolo giallo; splendidamente morbido, molto vivace; delicati aromi di brioche nel complesso finale.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Gradazione alcolica: 13.0%

Numero articolo: 0630723

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Vinattieri Bianco Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Paese di origine: Svizzera

Valutazioni: Score 18/20

Gradazione alcolica: 13.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.