



## 2015 Biancospino

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

Die Barrique-gereifte, elegante Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay harmonisiert hervorragend zu Seefisch oder Vitello tonnato.

**Nota di degustazione:**

Blassgelbe Farbe, grünliche Reflexe. Animierendes Bouquet nach Mirabellen, Quitten und gerösteten Haselnüssen, auch weisse Blüten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr gradlinigen und Eleganz vermittelnden Aromatik, an Sommermelone und Golden Delicious erinnernd, von deutlich spürbaren Röstaromen ergänzt, eine dezente Frischnote; leicht mineralisches Finale.

**Abbinamenti:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Gialdi
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0837715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Biancospino**

Bianco del Ticino DOC  
Gialdi

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren