



2022 Ronco Bain

Sauvignon Bianco Ticino DOC, Brivio-Gialdi

Sauvignon blanc dal soleggiato Ticino

Descrizione del vino:

Guido Brivio ha capito che il vitigno Sauvignon Blanc dà vini ticinesi vivaci, freschi e tipici della varietà. Il Ronco Bain è un vino molto complesso che si abbina meravigliosamente a piatti estivi o a una pasta fumante e a frutti di mare.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo pallido. Naso tipico del Sauvignon, che ricorda gli agrumi e i fiori di sambuco, ma anche la menta e il pepe bianco. Al palato, oltre alla nota fresca, si nota una bella maturità, note citriche, uva spina e albicocche secche, sfaccettato e finemente strutturato; finale fresco e aromatico con molto temperamento.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1049422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ronco Bain

Sauvignon Bianco Ticino DOC
Brivio-Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi