



2016 Biancospino

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

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

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Ticino

Produttore: Gialdi

Valutazioni:

Vinificazione: 8 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Numero di articolo: 0837716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Biancospino

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren