Prà Bianco

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

Brivio

Prà Bianco

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2022

VITIGNO:
40% Chardonnay
25% Sémillon
20% Merlot (in bianco)
15% Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a maturità ottimale, vinificate separatamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata (17 - 19 °C) ed assemblate poco prima dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.8% Vol.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Intenso e di buona complessità. Sentori di agrumi e frutti a polpa bianca (mela, pera), accompagnati da sfumature floreali.

SAPORE: Fresco e fruttato. Armonioso e elegante con un finale sapido e di buona persistenza.

ABBINAMENTO: Come aperitivo, con antipasti oppure primi piatti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Consigliamo di bere il Prà Bianco giovane. Se conservato in condizioni ottimali manterrà le sue caratteristiche fino al 2026.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2022

REBSORTE:
40% Chardonnay
25% Sémillon
20% Merlot (in Weiss)
15% Sauvignon Blanc

WEINAUSBAU: Die Rebsorten werden bei optimaler Reife geerntet und in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (17-19 °C) getrennt ausgebaut. Die Assemblage erfolgt erst kurz vor der Abfüllung.

ALKOHOLGEHALT:
12.8% Vol.

FARBE: Sattes Strohgelb.

BOUQUET: Intensiv und komplex. Mit Zitrus Noten, Apfel und Birne und Blumigen Düfte.

GESCHMACK: Frisch, fruchtig. Harmonisch, elegant, sehr ausgewogen mit einer zarten Säure und einem trockenen, anhaltenden Abgang.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Zum Aperitif oder als zuverlässige Begleitung zu Fisch und Geflügel.

SERVIERTEMPERATUR:
8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Prà Bianco will in jungen Jahren genossen werden. Bei optimaler Lagerung wird er bis 2026 seinen vollen Charakter halten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2022

CÉPAGE:
40% Chardonnay
25% Sémillon
20% Merlot (en blanc)
15% Sauvignon Blanc

VINIFICATION: Les raisins sont cueillis à maturité optimale, vinifiés séparément en cuves inox à température contrôlée (17 - 19 °C). L'assemblage a lieu juste avant la mise en bouteille.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ROBE: Jaune paille.

NEZ: Intense et complexe. Avec des senteurs d'agrumes, pomme, poire, et senteurs florales.

BOUCHE: Frais et fruité, harmonieux et élégant, avec un final minéral et persistant.

METS RECOMMANDÉS: Servi en apéritif, avec des hors-d'œuvre ou avec des entrées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: On recommande de boire le Prà Bianco jeune. Si conservé dans des conditions optimales il maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2026.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2022

VARIETAL COMPOSITION:
40% Chardonnay
25% Sémillon
20% Merlot (in white)
15% Sauvignon Blanc

VINIFICATION: The four varietals are harvested at the peak of maturity and then vinified separately in stainless-steel tanks at a controlled temperature of 17-19 °C. Blending occurs only just before bottling.

ALCOHOL CONTENT:
12.8% Vol.

COLOR: Straw tinted yellow.

BOUQUET: Complex, intense, with notes of citrus, apple, pear, and floral hints.

PALATE: A fresh and fruity wine, harmonic and elegant, mineral and persistent at the finish.

DINING CHOICES: Serve as an aperitif, or as a dependable companion to fish and poultry.

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

AGING: We suggest drinking the Prà Bianco young. If properly cellared, it will maintain its character through 2026.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.

Gialdi Vini SA - Via Vignoo, 3 - CH 6850 Mendrisio
Tel. +41 (0)91 640 30 30 - Fax +41 (0)91 640 30 31 - www.gialdi.ch - info@gialdi.ch