

Prà Bianco
BIANCO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata




Brivio

Prà Bianco

BIANCO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2023

JAHRGANG: 2023

MILLÉSIME: 2023

VINTAGE: 2023

VITIGNO:

40% Sauvignon Blanc
30% Chardonnay
15% Sémillon
15% Johanniter

REBSORTE:

40% Sauvignon Blanc
30% Chardonnay
15% Sémillon
15% Johanniter

CÉPAGE:

40% Sauvignon Blanc
30% Chardonnay
15% Sémillon
15% Johanniter

VARIETAL COMPOSITION:

40% Sauvignon Blanc
30% Chardonnay
15% Sémillon
15% Johanniter

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.

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.

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.

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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT:
12.8% Vol.

TENEUR EN ALCOOL:
12.8% Vol.

ALCOHOL CONTENT:
12.8% Vol.

COLORE: Giallo paglierino.

FARBE: Sattes Strohgelb.

ROBE: Jaune paille.

COLOR: Straw tinted yellow.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

SERVIERTEMPERATUR:
8 - 10 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18 - 10 °C

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Consigliamo di bere il Prà Bianco giovane. Se conservato in condizioni ottimali manterrà le sue caratteristiche fino al 2027.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Prà Bianco will in jungen Jahren genossen werden. Bei optimaler Lagerung wird er bis 2027 seinen vollen Charakter halten.

VIEILLISSEMENT: On recommande de boire le Prà Bianco jeune. Si conservé dans des conditions optimales il maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2027.

AGING: We suggest drinking the Prà Bianco young. If properly cellared, it will maintain its character through 2027.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.