

*Prà Bianco*  
BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



*Brivio*

# Prà Bianco

BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2025

JAHRGANG: 2025

MILLÉSIME: 2025

VINTAGE: 2025

**VITIGNO:**

40% Johanniter  
20% Viognier  
20% Sauvignon Blanc  
10% Sauvignier Gris  
10% Chardonnay

**REBSORTE:**

40% Johanniter  
20% Viognier  
20% Sauvignon Blanc  
10% Sauvignier Gris  
10% Chardonnay

**CÉPAGE:**

40% Johanniter  
20% Viognier  
20% Sauvignon Blanc  
10% Sauvignier Gris  
10% Chardonnay

**VARIETAL COMPOSITION:**

40% Johanniter  
20% Viognier  
20% Sauvignon Blanc  
10% Sauvignier Gris  
10% Chardonnay

**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:**  
12.5% Vol.

**ALKOHOLGEHALT:**  
12.5% Vol.

**TENEUR EN ALCOOL:**  
12.5% Vol.

**ALCOHOL CONTENT:**  
12.5% 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 verde, pera), accompagnati da sfumature floreali.

**BOUQUET:** Intensiv und von guter Komplexität. Aromen von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten (grüner Apfel, Birne), begleitet von floralen Nuancen.

**NEZ:** Intense et d'une belle complexité. Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pomme verte, poire), accompagnés de nuances florales.

**BOUQUET:** Intense and well-structured, with good complexity. Notes of citrus fruits and white-fleshed fruits (green apple, pear), accompanied by floral nuances.

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

**GESCHMACK:** Frisch und fruchtig. Harmonisch und elegant, sehr ausgewogen mit einer mineralischen, anhaltenden Finale.

**BOUCHE:** Frais et fruité. Harmonieux et élégant avec une finale minérale et persistante.

**PALATE:** Fresh and fruity. Harmonious and elegant, very well-balanced with a mineral, persistent finish.

**ABBINAMENTO:** Come aperitivo o come affidabile accompagnamento a piatti di pesce e pollame.

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

**METS RECOMMANDÉS:**  
À l'apéritif ou comme accompagnement fiable pour les plats de poisson et de volaille.

**DINING CHOICES:** As an aperitif or a perfect match for fish and poultry dishes.

**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 2029.

**LAGERFÄHIGKEIT:** Der Prà Bianco will in jungen Jahren genossen werden. Bei optimaler Lagerung wird er bis 2029 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 2029.

**AGING:** We suggest drinking the Prà Bianco young. If properly cellared, it will maintain its character through 2029.

**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.