

*Prà Bianco*  
BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



*Brivio*

# Prà Bianco

BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2015

VITIGNO: 50% Bianco di Merlot; 25% Chardonnay; 20% Sémillon; 5% Pinot Nero vinificato in bianco.

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: 12.5% Vol.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Intenso e di buona complessità. Sentori di frutti a polpa bianca (mela, pera), accompagnati da sfumature agrumate e 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 2019.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2015

REBSORTE: 50% Merlot weiss gekeltert; 25% Chardonnay; 20% Sémillon; 5% Blauburgunder weiss gekeltert.

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

ALKOHOLGEHALT: 12.5% Vol.

FARBE: Sattes Strohgelb.

BOUQUET: Intensiv und komplex, mit Apfel und Birne Noten, Zitrus 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 2019 seinen vollen Charakter halten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2015

CÉPAGE: 50% Merlot vinifié en blanc; 25% Chardonnay; 20% Sémillon; 5% Pinot Noir vinifié en 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: 12.5% Vol.

ROBE: Jaune paille.

NEZ: Intense et complexe. Avec des senteurs de pomme, poire, notes d'agrumes 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 2019.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2015

VARIETAL COMPOSITION: 50% Merlot (pressed for white wine); 25% Chardonnay; 20% Sémillon; 5% Pinot Noir (pressed for white wine).

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: 12.5% Vol.

COLOR: Straw tinted yellow.

BOUQUET: Complex, intense, with notes of apple, pear, citrus 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 2019.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.