



Vallombrosa bianco Bianco del Ticino DOC

fermentazione a temperatura controllata (~ 18° C), maturazione "sur lies"

Uve: Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

Zona di produzione: Ticino

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: giallo chiaro brillante con riflessi verdognoli

Profumo: intenso, variegato, floreale e fruttato

Sapore: vino ricco, sapido, armonico e persistente

Temperatura di servizio: 10-12° C

Invecchiamento: è consigliato berlo giovane

Accostamento: eccellente quale aperitivo e con pesci di lago e carni bianche ed in contrapposizione con piatti saporiti