



TERRENOBILI Bianco Svizzera Italiana IGT

Uve: Viognier – Johanniter - Merlot vinificato in bianco

Zona di produzione: Ticino

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: frutto delicato, con note esotiche che ricordano il mango, il lychees fiori di pesco e gli agrumi

Sapore: fresco, sapido e leggermente aromatico in bocca di buon corpo e Inteso e piacevolmente persistente

Temperatura di servizio: 10° C

Invecchiamento: 2 - 3 anni

Accostamento: aperitivo, pesce crudo, cucina orientale, e fegato alla veneta