



## **TERRENOBILI Bianco Svizzera Italiana IGT**

**Traubensorte:** Viognier – Johanniter - Merlot als Weisswein gekeltert

**Anbaugebiet:** Ticino

### **Organoleptische Spezifikationen und Eigenschaften:**

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Nase:** leicht fruchtig, mit exotischen Noten die an Mango, Litschis, Pfirsichblüten und Zitrusgewächse erinnern

**Gaumen:** frisch, würzig und leicht aromatisch im Gaumen, körperreich und intensiv, angenehm persistent

**Service Temperatur:** 10° C

**Trinkreife:** 2 bis 3 Jahre

**Passt zu:** Aperitif, Rohfisch, orientalische Küche und venezianische Leber