



Tre Talenti



Assemblaggio bianco
Ticino • Vallese • San Gallo

TRE TALENTI 2016 Igt Svizzera

Uve: Merlot, Heida, Pinot Noir

Zone di produzione: Lamone, Ticino
Salgesch, Vallese
Mels, S. Gallo

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: vino ampio, fragrante, fruttato e floreale con richiami alla frutta gialla albicocca e mirabelle e fiori di mandorlo

Sapore: ricco e sottile, minerale, di buona sapidità ed equilibrato, nel retrogusto ritornano le note floreali e fruttate, finale persistente

Temperatura di servizio: 12° C

Invecchiamento: 2/4 anni

Accostamento: piacevole aperitivo, ideale su paste delicate e pesci di lago, provatelo con formaggi freschi anche di capra