

## Parravicini



### Denominazione del vino:

PARRAVICINI BIANCO  
Bianco della Svizzera Italiana IGT.

### Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).



### Vitigno:

80% Merlot  
20% Chardonnay

### Tecnica di vinificazione:

In bianco con fermentazione termocontrollata; affinamento di tre mesi in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

### Caratteristiche:

Bianco paglierino dai riflessi d'orati, profumi di frutta gialla, leggermente aromatico, vino secco fresco da servire con aperitivi, antipasti, pesci delicati e minestre.

**Tenore alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 8°-10° C.

**Invecchiamento:** 3-4 anni.

### NOTE:

- Medaglie d'argento, annate «1996» e «1998» al Concorso Internazionale Vini di Montagna di Aosta.
- Diploma d'onore, annata «2000» al Concorso Internazionale Cervim di Aosta.



PARRAVICINI  
vitivinicoltori

Ufficio · Cantina · Produzione  
Via alle Corti 55  
6873 Corteglia (Ticino)  
Svizzera

Tel. + 41 91 630 21 75  
Mob. + 41 79 620 92 25

info@parravicini.ch  
www.parravicini.ch