

Vitis



Denominazione del vino:

VITIS

Bianco della Svizzera Italiana IGT

Barriques

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).



Vitigno:

Merlot 90%,

Chardonnay 10%

Tecnica di vinificazione:

In bianco con fermentazione e affinamento in barriques francesi di rovere «Nevers» per 6-8 mesi prima della messa in bottiglia.

Caratteristiche:

Giallo paglierino, dal profumo fine ed intenso con sentori di spezie e vaniglia, secco giustamente acidulo si abbina con i primi piatti in generale e con i piatti di pesci importanti, anche con salse.

Tenore alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 12° C.

Invecchiamento: 4-5 anni.

NOTE:

- Medaglia d'argento, annata «1998» al Concorso Internazionale Expovina 2000 di Zurigo.
- Etichetta creata dall'orafo e pittore Willi Inauen di Mendrisio.



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