



CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



BIANCO DELLA PIANA

Denominazione

Bianco del Ticino - Denominazione di Origine Controllata

Vitigni

Chardonnay, Sauvignon Bianco e Semillon.

Zona di provenienza

Prevalentemente uve dei vigneti San Matteo di Cagiallo, in parte altri vigneti di nostra gestione nella regione Luganese.

Vinificazione

Diraspapigiatura delle uve e macerazione pellicolare per ca. 24 h, poi torchiatura a bassa pressione. Fermentazione alcolica a bassa temperatura in barriques rigorosamente di origine francese per 1/3 nuove, 1/3 di secondo passaggio ed 1/3 di terzo passaggio. Fermentazione malolattica svolta completamente, sempre in barriques come pure il successivo affinamento di ca. un anno. L'assemblaggio delle diverse barriques avviene solo prima della messa in bottiglia previo degustazione.

Colore

Giallo paglierino con riflessi giallo intenso.

Profumo

Intenso e fruttato di particolare finezza e persistenza, si riconoscono importanti note di aromi d'agrumi e leggermente di vaniglia.

Sapore

Fine e piuttosto fruttato, leggermente minerale, sapido con un'acidità di media intensità bene integrata, di buona freschezza e complessità, al palato i sapori rimangono a lungo e nel finale si riconoscono le caratteristiche aromatiche legate all'affinamento in barriques.

Invecchiamento

4 – 8 anni

Abbinamenti

Ideale con piatti principali, carni bianche oppure pesce di mare. Si può anche degustare semplicemente all'aperitivo.

Temperatura di servizio

7°C – 10°C