



# CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



## VIGNA DELL'ASPIDE

### Denominazione

Bianco del Ticino - Denominazione di Origine Controllata

### Vitigni

Pinot Nero vinificato in bianco, Riesling x Sylvaner, Kerner, Chardonnay e Pinot Grigio.

### Zona di provenienza

Luganese: prevalentemente vigneto di Renera sito sui comuni di Bioggio e Cademario, zone collinari del Malcantone.

### Vinificazione

Torchiatura diretta delle uve diraspate, fermentazione alcolica separata per i diversi vitigni svolta a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inossidabile termoregolati. Fermentazione malolattica interamente svolta in serbatoi d'acciaio inossidabile e barriques di secondo e terzo passaggio, come pure il successivo affinamento per alcuni mesi. L'assemblaggio dei diversi vini avviene solo prima della messa in bottiglia previo degustazione.

### Colore

Giallo chiaro con riflessi verdognoli.

### Profumo

Intenso e fruttato con spiccata espressione di freschezza, note particolari di frutta esotica, buona finezza e persistenza.

### Sapore

Fine e fruttato, leggermente minerale, di buona freschezza e complessità. Al palato i sapori rimangono a lungo manifestando buon equilibrio oltre a una armonica piacevolezza.

### Invecchiamento

3 – 6 anni

### Abbinamenti

Ideale per l'aperitivo, oppure con primi piatti, carni bianche o piatti a base di pesce.

### Temperatura di servizio

8°C – 10°C