

LE MIMOSE 2015

BIANCO DEL TICINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 36% - Sémillon 14%
Vinificazione: Le uve vengono vinificate separatamente in vasche d'acciaio inox.
Carattere: Giallo paglierino brillante. Profumo intenso e di buona complessità aromatica. Note fruttate dolci che ricordano l'albicocca, il litchi e il mango ma anche fresche di pompelmo rosa. Al palato è di buona ricchezza e sapidità.
Grad. alcolica: 13,2% vol.
Temperatura: Servire a 10° - 12°C in calici a tulipano.
Gastronomia: Compagno ideale per ricchi aperitivi, antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Rebsorte: Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 36% - Sémillon 14%
Kelterung: Die Trauben werden nach Sorten getrennt und im Edelstahl-tank gekeltert.
Charakter: Seine Farbe ist brillantes Strohgelb, sein Parfum intensiv und von ausgewogener, aromatischer Komplexität. Es heben sich fruchtige süsse Noten hervor, die an Aprikosen, Lychees und Mangos erinnern, aber auch frische Aromen von rosa Grapefruits. Im Gaumen ist er reichhaltig und schmackhaft.
Alkoholgehalt: 13,2% vol.
Trinktemperatur: 10° - 12°C.
Gastronomie: Seine Frische macht ihn zum idealen Begleiter von reichhaltigen Aperos, Vorspeisen, Fischgerichten und weissem Fleisch.

Cépages: Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 36% - Sémillon 14%
Vinification: Les raisins sont vinifiés séparément dans des cuves en acier inoxydable.
Caractère: Couleur jaune paille brillante, nez intense, complexe, qui rapelle les abricots, le litchi et la mangue, mais aussi le pamplemousse rose. Riche et sapide au palais.
Degré alc.: 13,2% vol.
Température: Servir à 10° - 12°C.
Gastronomie: Idéal avec des apéritifs riches, hors d'oeuvres, mets de poissons et viandes blanches.



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

Matasci Fratelli SA

Via Verbano 6
CH - 6598 Tenero
Tel. 091 735 60 11
Fax 091 735 60 19
info@matasci-vini.ch
www.matasci-vini.ch