

*Prà Bianco*  
BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



*Brivio*

# Prà Bianco

BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2018

VITIGNO: 50% Chardonnay  
20% Sauvignon Blanc; 15%  
Bianco di Pinot Nero; 15%  
Sémillon.

VINIFICAZIONE: Le uve  
vengono raccolte a maturità  
ottimale, vinificate  
separatamente in vasche  
d'acciaio a temperatura  
controllata (17 - 19 °C) ed  
assemblate poco prima  
dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12.5% Vol.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Intenso e di buona  
complessità. Sentori di agrumi e  
frutti a polpa bianca (mela, pera),  
accompagnati da sfumature  
floreali.

SAPORE: Fresco e fruttato.  
Armonioso e elegante con un  
finale sapido e di buona  
persistenza.

ABBINAMENTO: Come  
aperitivo, con antipasti oppure  
primi piatti leggeri.

TEMPERATURA DI  
SERVIZIO: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Consigliamo di  
bere il Prà Bianco giovane. Se  
conservato in condizioni ottimali  
manterrà le sue caratteristiche  
fino al 2022.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in  
cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2018

REBSORTE: 50% Chardonnay;  
20% Sauvignon Blanc; 15%  
Blauburgunder weiss gekeltet;  
15% Sémillon.

WEINAUSBAU: Die Rebsorten  
werden bei optimaler Reife  
geerntet und in Edelstahltanks  
bei kontrollierter Temperatur  
(17-19 °C) getrennt ausgebaut.  
Die Assemblage erfolgt erst  
kurz vor der Abfüllung.

ALKOHOLGEHALT:  
12.5% Vol.

FARBE: Sattes Strohgelb.

BOUQUET: Intensiv und  
komplex. Mit Zitrus Noten,  
Apfel und Birne und Blumigen  
Düfte.

GESCHMACK: Frisch, fruchtig.  
Harmonisch, elegant, sehr  
ausgewogen mit einer zarten  
Säure und einem trockenen,  
anhaltenden Abgang.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Zum  
Aperitif oder als zuverlässige  
Begleitung zu Fisch und  
Geflügel.

SERVIERTEMPERATUR:  
8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Prà  
Bianco will in jungen Jahren  
genossen werden. Bei optimaler  
Lagerung wird er bis 2022  
seinen vollen Charakter halten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6  
Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2018

CÉPAGE: 50% Chardonnay;  
20% Sauvignon Blanc; 15%  
Pinot Noir vinifié en blanc; 15%  
Sémillon.

VINIFICATION: Les raisins  
sont cueillis à maturité optimale,  
vinifiés séparément en cuves  
inox à température contrôlée (17  
- 19 °C). L'assemblage a lieu  
juste avant la mise en bouteille.

TENEUR EN ALCOOL:  
12.5% Vol.

ROBE: Jaune paille.

NEZ: Intense et complexe. Avec  
des senteurs d'agrumes, pomme,  
poire, et senteurs florales.

BOUCHE: Frais et fruité,  
harmonieux et élégant, avec un  
final minéral et persistant.

METS RECOMMANDÉS:  
Servi en apéritif, avec des  
hors-d'œuvre ou avec des  
entrées.

TEMPÉRATURE DE  
SERVICE: 18 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: On  
recommande de boire le Prà  
Bianco jeune. Si conservé dans  
des conditions optimales il  
maintiendra ces caractéristiques  
jusqu'en 2022.

EMBALLAGE: 75 cl., 6  
bouteilles par carton.

VINTAGE: 2018

VARIETAL COMPOSITION:  
50% Chardonnay; 20%  
Sauvignon Blanc; 15% Pinot  
Noir (pressed for white wine);  
15% Sémillon.

VINIFICATION: The four  
varietals are harvested at the  
peak of maturity and then  
vinified separately  
in stainless-steel tanks at a  
controlled temperature of  
17-19 °C. Blending occurs  
only just before bottling.

ALCOHOL CONTENT:  
12.5% Vol.

COLOR: Straw tinted yellow.

BOUQUET: Complex, intense,  
with notes of citrus, apple, pear,  
and floral hints.

PALATE: A fresh and fruity  
wine, harmonic and elegant,  
mineral and persistent at the  
finish.

DINING CHOICES: Serve as  
an aperitif, or as a dependable  
companion to fish and poultry.

SERVING TEMPERATURE:  
8 - 10 °C

AGING: We suggest drinking the  
Prà Bianco young. If properly  
cellared, it will maintain its  
character through 2022.

PACKAGING: 75 cl. in cartons  
of 6 bottles.