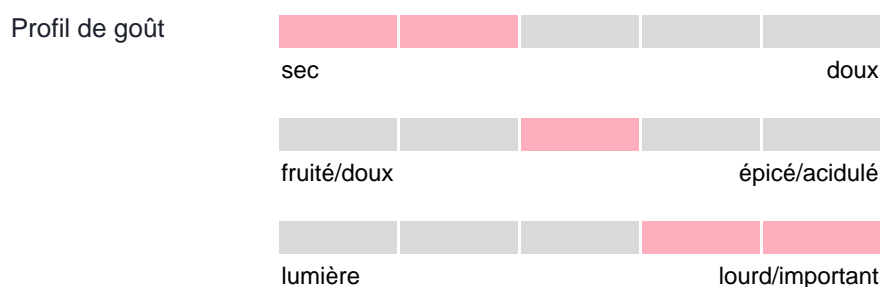




PRIMA GOCCIA SVIZZERA IGT CHIODI



Svizzera igt, Chiodi, Tessin, Suisse



Millésime 2022

Notes Jaune d'or saturé ; le nez est intense et complexe, avec des fruits exotiques, du coing et des arômes grillés ; en bouche, une attaque souple, fraîche, une structure équilibrée, avec une finale persistante.

Accompagnement Accompagne les poissons de mer, les viandes blanches, les antipasti.

Vinification Chaque moût de raisin est fermenté séparément dans des fûts de bois français et reste ensuite pendant environ 9 mois en barrique. Le vin est ensuite mis en bouteille et conservé en bouteille pendant 3 mois.

Les variétés de raisin 50% Petite Arvine, 25% Pinot Bianco, 25% Ermitage

Format 75 cl

CHIODI

Depuis sa fondation en 1880, l'entreprise familiale Chiodi Ascona, l'une des plus grandes maisons du Tessin, produit des vins de grande qualité, entre autres dans la région du Pedemonte (Tegna, Vercio et Cavigliano).