

# La Lepre

Bianco del Ticino DOC



Tessiner Tradition und Experimentierfreudigkeit vereinen sich in diesem ausgewogenen Wein, der aus einer Mischung von weiß vinifizierten Merlot-Trauben mit aromatischen und halbaromatischen Trauben entsteht. Er ist die Neuinterpretation eines Klassikers, die Frucht des Gespürs unseres Winzers: ein idealer Begleiter für sommerliche Aperitifs.

|                     |                                             |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Rebsorten           | Merlot, Kerner, Sauvignon blanc, Chardonnay |
| Lage des Weinbergs  | Locarno, Maggia-Delta                       |
| Alter der Rebstöcke | 8 bis 35 Jahre je nach Parzelle             |
| Boden               | 4.600 Rebstöcke pro Hektar                  |
| Anbausystem         | Einfacher Guyot                             |
| Ertrag pro m2       | 900 g                                       |

## Wie es aussieht

Sanftes Goldgelb mit leichten kupferfarbenen Reflexen

## Aromen

Im Mittelpunkt der Nase stehen weiße und gelbe Blumen, die an gelbe Rosen und Akazien erinnern. Anklänge von Heu. Gefolgt von gelben Früchten wie Aprikose und Pfirsich.

## Geschmack

Mittlere Struktur, leicht zu trinken. Trocken und gut ausgewogen. Ausgezeichnete Geschmacksfrische und würzige Spur.

## Was passt dazu

Cremige weiße Polenta Terreni alla Maggia mit Kabeljau, weiße Pizzen, Sommersalate mit Ziegen-Tomakäse, Reis Terreni alla Maggia mit Zitrusfrüchten und Meeresfrüchten.