

Punto 202

202 come i nostri soci.

Un'assemblaggio di diverse uve,
tutte a bacca bianca, provenienti
dalle colline del mendrisiotto.

Un bianco ideale per aperitivi, sincero,
che esprime semplicità e freschezza.

Annata

2022

Denominazione

Bianco del Ticino DOC



Vitigno

Kerner, Viognier e Chardonna



Vinificazione ed Affinamento

Le varietà Kerner, Viognier e Chardonnay, raccolte a mano in cassette da 15 kg, vengono diraspate e pressate separatamente.

I mosti fermentano in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni a temperatura controllata di 14 gradi circa. Dopo l'affinamento sui lieviti per 8 mesi, la cuvée viene accuratamente assemblata prima di essere imbottigliata.



Caratteristiche sensoriali

Punto 202 si manifesta al naso con tratti decisi di frutta bianca e agrumi, gli aromi leggermente iodati gli danno purezza e complessità aromatica.

Al palato colpisce per la sua grande freschezza, la mineralità e la sapidità che lo rendono verticale e persistente.

Sul finale ritroviamo le note agrumate e di frutta bianca.



Abbinamenti gastronomici

Punto 202 è ottimo a tutto pasto, ideale con piatti a base di pesce lago, risotto al pesce persico, salmone affumicato, piatti vegetariani e formaggi a pasta molle.



Premi

Annata 2021 - Argento Expovina



Tratto distintivo

La tensione minerale.



CANTINAMENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA