



SCHEDA TECNICA DEL VINO

BLANK ANGEL

Nome del vino:	Blank Angel	
Tipo:	Bianco di bianco	
Denominazione:	Vino bianco con Indicazione Geografica Tipica della Svizzera Italiana	
Annata:	2022	
Vitigno:	Merlot a bacca bianca	
Luogo del vigneto:	Gambarogno-Magadino	
Produttore:	Vini Angelo Delea SA, Losone- Svizzera	
Temperatura di servizio:	7°- 9° C	
Grado alcolico:	13% vol.	
Tipo di bicchiere:	Spiegelau Weissweinglas	
Terreno:	Misto	
Produzione:	4'000 bottiglie da 75cl	
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in barrique da 300 litri, di rovere francese e affinamento per 12 mesi.	
Caratteristiche organolettiche:	Colore	Giallo paglierino tenue.
	Aroma	Al naso apre con note di fiori bianchi, agrumi (bergamotto) per poi evolversi con accenni più maturi di pesca bianca e canditi.
	Gusto	La bocca si presenta subito decisa con un inizio teso e vibrante, continua più denso chiudendo con un bel finale sapido e persistente.
Invecchiamento:	5- 7 anni	
Abbinamenti:	Ottimo compagno per l'aperitivo o da abbinare a formaggi ticinesi, quiches di verdure e carni bianche.	
EAN bottiglia:	7613106046686	





TECHNISCHE BESCHREIBUNG

BLANK ANGEL

Name des Weines:	Blank Angel	
Wein Typ:	Weiss aus weisse Trauben	
Bezeichnung:	Weisse Weine mit Typischer Geografischer Angabe der Italienischen Schweiz	
Weinlese:	2022	
Rebsorte:	Merlot Weiss	
Herkunft:	Gambarogno-Magadino	
Produzent:	Delea Angelo SA, Losone- Schweiz	
Serviertemperatur:	7°- 9° C	
Alkohol:	13% vol.	
Glas Typ:	Spiegelau Weissweinglas	
Bodenbeschaffenheit:	Gemischt	
Abfüllmenge:	4'000 flaschen à 75cl	
Herstellung:	Alkoholische Gärung in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche und 12 Monate Reifung	
Eigenschaften:	Farbe	Mildes Strohgelb.
	Duft	In der Nase öffnen sich Noten von weissen Blumen, Zitrusfrüchten (Bergamotte) und entwickelt sich dann mit reiferen Noten von weissem Pfirsich und kandierten Früchten.
	Geschmack	Im Mund ist er sofort entschlossen, mit einem spannenden und lebendigen Auftakt. Er wird immer dichter und endet mit einem feinen, würzigen und anhaltenden Abgang.
Haltbarkeit:	5- 7 Jahre	
Passt gut zu:	Aperitive oder als Begleitung zu Tessiner Käse, Gemüsequiches und weissem Fleisch.	
EAN-Flasche:	7613106046686	





DESCRIPTION ET DONNÉS TECHNIQUES DU VIN

BLANK ANGEL

Nom du vin:	Blank Angel	
Sorte:	Blanc de blanc	
Denomination:	Vin blanc avec Indication Géographique Typique de la Suisse italienne	
Cru:	2022	
Cepages:	Merlot blanc de raisin blanc	
Endroit de la vigne:	Gambarogno-Magadino	
Producteur:	Vini Angelo Delea SA, Losone- Suisse	
Température:	7° - 9° C	
Alcool:	13% vol.	
Type de verre:	Spiegelau Weissweinglas	
Sol:	Mixt	
Quantité produite:	4'000 bouteilles de 75cl	
Vinification:	Fermentation alcoolique en barriques de 300 lt, de chêne français et élevage pendant 12 mois.	
Caracteristiques	Couleur	Jaune paille pâle.
	Parfum	Arôme Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes (bergamote) puis évolue sur des notes plus mûres de pêche blanche et de fruits confits.
	Goût	Bouche La bouche est d'emblée décisive avec une texture tendue et vibrante, elle se poursuit de manière plus dense pour se terminer sur une note de pêche blanche et de fruits confits. Vibrante, elle se poursuit plus dense en se terminant par une belle finale savoureuse et persistante.
Conservation:	5- 7 ans	
Combinaison:	Excellent compagnon pour les apéritifs ou avec les fromages tessinois, les quiches aux légumes et les viandes blanches.	
EAN bouteille:	7613106046686	





TECHNICAL DATA SHEET

BLANK ANGEL

Wine name:	Blank Angel						
Wine type:	White of white						
Denomination:	White wine with Typical Geographical Indication of Italian Switzerland						
Vintage:	2022						
Grape sorte:	Merlot white berry						
Location of vineyards:	Gambarogno-Magadino						
Producer:	Vini Angelo Delea SA, Losone- Switzerland						
Serving temperature:	7°- 9° C (44.6 - 48.2 °F)						
Alcool:	13% vol.						
Type of glass:	Spiegelau Weissweinglas						
Land:	Mixed						
Produced amount:	4'000 bottles from 75cl						
Production:	Alcoholic fermentation in 300-litre French oak barrels and ageing for 12 months.						
Characteristics:	<table border="0"> <tr> <td>Color</td> <td>Mild straw yellow.</td> </tr> <tr> <td>Perfume</td> <td>The nose opens with notes of white flowers, citrus fruits (bergamot) and then evolves with riper hints of white peach and candied fruit.</td> </tr> <tr> <td>Taste</td> <td>In the mouth it is immediately decisive, with a tense, vibrant start. It continues denser, closing with a fine, savoury and persistent finish.</td> </tr> </table>	Color	Mild straw yellow.	Perfume	The nose opens with notes of white flowers, citrus fruits (bergamot) and then evolves with riper hints of white peach and candied fruit.	Taste	In the mouth it is immediately decisive, with a tense, vibrant start. It continues denser, closing with a fine, savoury and persistent finish.
Color	Mild straw yellow.						
Perfume	The nose opens with notes of white flowers, citrus fruits (bergamot) and then evolves with riper hints of white peach and candied fruit.						
Taste	In the mouth it is immediately decisive, with a tense, vibrant start. It continues denser, closing with a fine, savoury and persistent finish.						
Lifespan:	5- 7 years old						
Best served with:	Apéritif wine or to accompany Ticino cheeses, vegetable quiches and white meats.						
EAN bottle:	7613106046686						

