

# La Vetrina del Gusto

TASTE VIN

SVIZZERA

## VINI DAL MONDO

### SCHEDA TECNICA

NOME VINATTIERI **BIANCO DEL TICINO DOC**  
PRODUTTORE **VINATTIERI**  
ZONA DI PRODUZIONE **CANTON TICINO - SVIZZERA**  
MICROZONA **LIGORNETTO - MENDRISIO**  
VITIGNO **CHARDONNAY**  
GRADAZIONE ALCOLICA **13 % VOL.**  
ABBINAMENTO **ANTIPASTI DI MARE, PESCE DI LAGO**

### NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **GIALLO PAGLIERINO CRISTALLINO**  
PROFUMO **ETEREO, FLOREALE ABBASTANZA FINE**  
SAPORE **SECCO, EQUILIBRATO CON NOTE DI MELA E SALVIA**

## ANCHE IN TICINO CHARDONNAY IN BARRIQUE

### BIANCO DEL TICINO

- nella pagina accanto: una bottiglia di **Vinattieri 2007 Doc** reperibile presso l'**Enoteca Vinarte** di Via Pretorio 15 a **Lugano** (tel. 0041 91 9213790 - e-mail: [vinarte-lugano@zanini.ch](mailto:vinarte-lugano@zanini.ch)).

- sotto: alcuni dei vigneti di **Besazio** dell'**azienda Zanini** dove viene coltivato un ettaro a uve **Chardonnay**.

Il **Canton Ticino** ed in particolare la regione di **Mendrisio** non è soltanto vocata alla produzione dei celebri **Merlot** di cui già si è parlato sui precedenti numeri di questa rivista. Posta a sud delle **Alpi** questa microzona beneficia di un clima mediterraneo che ha stimolato intraprendenti viticoltori a impiantare numerose varietà di vitigni dopo le stragi della *filossera* di inizio secolo.

**Vinattieri Ticinesi** per antonomasia, (perchè tale denominazione han dato ai loro vini di **Ligornetto**) **Luigi senior** e **Luigi junior Zanini** dell'omonima azienda, dalle origini del 1964 ad oggi sono giunti a curare 50 ettari vitati e nel 1995 han creato dei

vigneti "ampelografici" dove hanno trovato dimora oltre 400 nuove differenti varietà di vitigni.

Non ci si deve quindi stupire se l'arte vitivinicola della famiglia **Zanini**, proprietaria dell'esclusivo **Castello Luigi** nel comune di **Besazio** dove

avvengono le coltivazioni delle uve destinate ai vini a produzione limitata, abbia già ottenuto risultati di qualità nella lavorazione di uve a bacca bianca come lo **Chardonnay**. Da tale vitigno producono la **Doc Bianco del Ticino** che sotto il marchio dei **Vinattieri** ha trovato la sua evoluzione con un buon prodotto affinato in barrique dopo la fermentazione in botti d'acciaio. Il risultato è un bianco etereo, floreale di buona armonia, dal colore giallo paglierino e limpidezza cristallina. Un vino ottimo per aperitivi, antipasti di mare, pesci affumicati o di lago. Fresco di acidità, abbastanza sapido nei minerali, è un po' debole di corpo ma piacevole, rotondo con gradevoli sentori di mela verde e salvia.



PHOTO MAX GIANNOTTA

SVIZZERA

TASTE VIN

