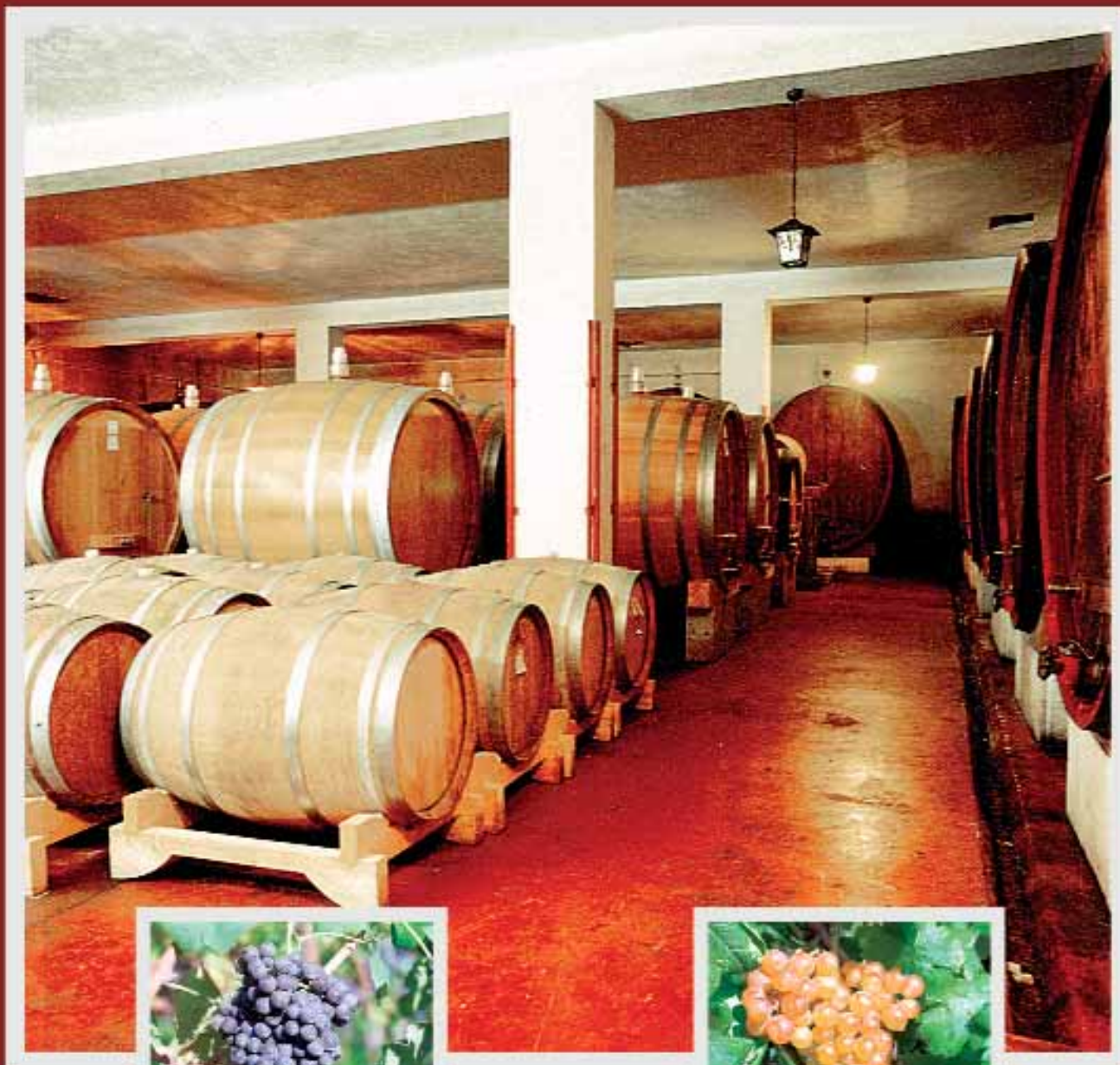




Azienda Agricola Biologica
Bianchi



VINI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
ORGANIC WINES
WEINE AUS BIOLOGISCHER HERKUNFT



VITIGNO NEBBIOLO



VITIGNO ERBALUCE

Dal 1990, i vigneti dell'Az. Agr. Bianchi, sono coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica. L'uso dei diserbanti chimici è stato soppiantato dallo sfalcio meccanico dell'erba nell'interfilare e sul filare. La lotta alle malattie fungine (Oidio, Peronospora e Botritis), viene effettuata con rame e zolfo di estrazione minerale e non di formulazione chimica. La lotta agli insetti parassiti (Tignola, Cicalina, Ragnetto Rosso), viene fatta con trappole a richiamo sessuale (evitando il moltiplicarsi della specie in campo). L'associazione per l'agricoltura biologica (ICEA), attraverso controlli rigorosi sul rispetto delle norme comunitarie e nazionali certifica la produzione dei vini dell'Az. Agr. Bianchi, rilasciando il marchio di garanzia.

Since 1990, the vineyards of the agricultural farm Bianchi have been cultivated with the biological farming method. The use of chemical herbicidal has been ousted by the mechanical cutting of the grass between the rows and the trees. The battle against the fungous viruses (odium, downy-mildew and botritis) is executed with copper and sulphur minerals and not with chemical products. The control of parasites (moth, cicada, red spider) is done with sexual traps (avoiding the multiplication of the parasites, we have greatly reduced the damages). Through specific and severe controls of the European and Italian production and transformation rules, the Biological Agriculture Association (ICEA), as an officially authorised control body, certifies the wine-production of the agricultural farm Bianchi, by issuing them the guarantee mark in defence of the consumer.

Seit 1990 werden die Weinberge des landwirtschaftlichen Betriebes BIANCHI mittels biologisch landwirtschaftlicher Methoden bewirtschaftet. Der Gebrauch von chemischen Unkrautvertilgungsmitteln wurde durch den mechanischen Mäher ersetzt, welcher das Gras zwischen den Reben entfernt. Der Kampf gegen Pilzkrankheiten (Oidium, Peronospora und Botritis) wird mithilfe von Kupfer und Schwefelmineralien und nicht mit chemischen Produkten geführt. Der Kampf gegen Schädlinge (Motte, Zikade, rote Spinne) wird mittels sexueller Lockmittelfallen vorgenommen. Damit wird die Vermehrung der Schädlingsart im Weinberg vermieden. Die Gesellschaft für biologische Landwirtschaft (ICEA) zertifiziert die Weinherstellung des Weinguts BIANCHI mittels strenger Kontrollen auf die Einhaltung Europäischer und Italienischer Normen und erteilt ein Gütezeichen zum Schutz des Verbrauchers.

da oltre due secoli...

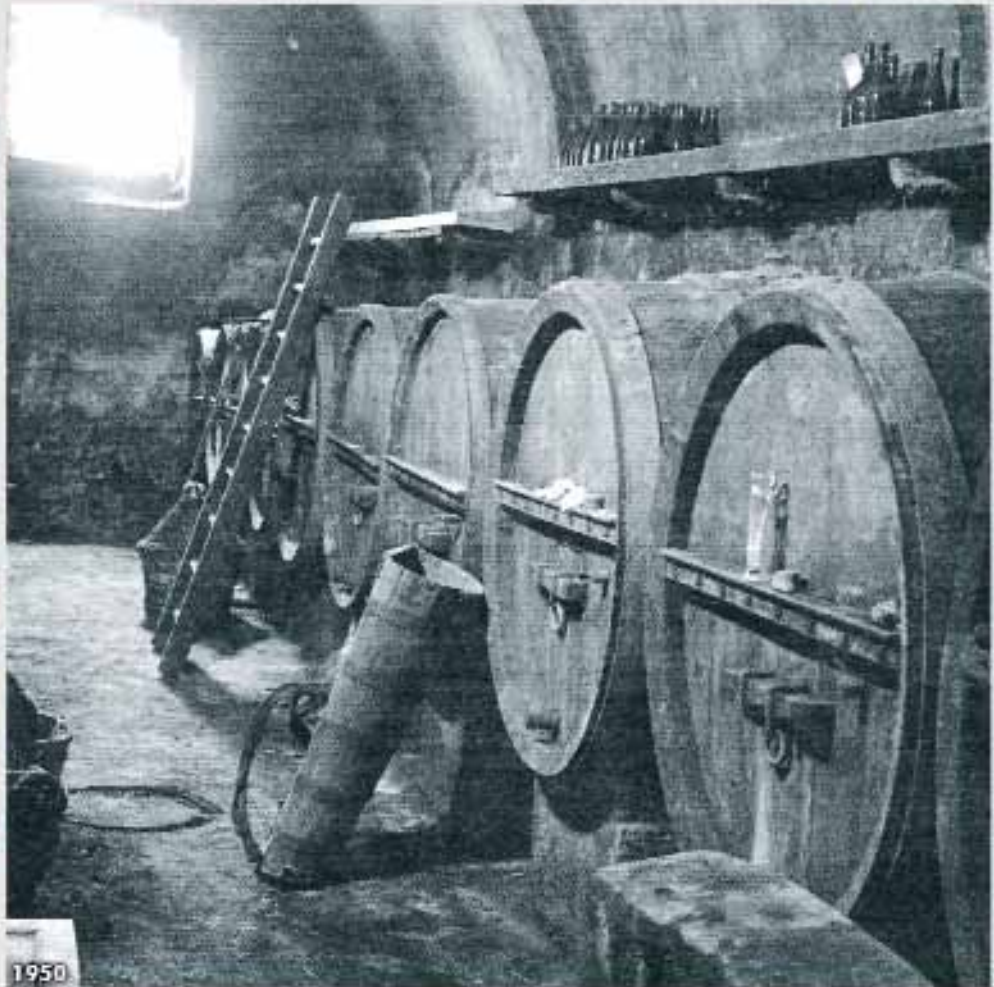
since more
than two
century...



Pietro Bianchi



1758 1^a vigna
Dall'Atene. S. J. C. C. C.
S. J. C. C. C.
S. J. C. C. C.
S. J. C. C. C.



L'Azienda Agricola Bianchi, nacque intorno alla fine del XVIII secolo (1785) da Bianchi Giuseppe Primo. Aveva una superficie vitata di 1,75 ettari. Passata nelle mani del nipote Pietro, verso la fine del 1800, si è sviluppata impiantando nuovi vigneti ed acquisendo i migliori appezzamenti dal Conte Tornielli, fino a raggiungere una superficie di 5,00 Ha. Alcuni clienti arrivavano persino d'oltralpe, grazie alla pubblicità fatta dal Conte Camillo Benso di Cavour, affezionato cliente, in occasione dei suoi soggiorni in Francia.

At about the end of the XVIIIth century (1785) the agricultural farm BIANCHI was founded by Mr. Bianchi Giuseppe the First. It had a vineyard surface of about 1,75 hectares. At the end of the 19th century, under the leadership of the grandson Pietro, it was developed by new vineyards and better lands, bought from the Tornielli, thus reaching a surface of 5 hectares. Thanks to the publicity made by Camillo Benso di Cavour on one of his trips to France and who was also a very devoted customer, people even came from abroad to buy the Bianchi wines.

Der landwirtschaftliche Betrieb BIANCHI wurde Ende des achtzehnten Jahrhunderts (1785) durch Giuseppe Bianchi den Ersten gegründet und hatte eine Weinbergfläche von 1,76 Hektar. Ende des neunzehnten Jahrhunderts hatte sich der Betrieb unter der Leitung des Enkelsohns Pietro durch neue Weinberge und den Ankauf bester Grundstücke des Grafen Tornielli weiter entwickelt und erreichte eine Fläche von 5 Hektar. Dank der Werbung des sehr treuen Kunden Graf Camillo Benso di Cavour während einer seiner Reisen nach Frankreich kamen die ersten Kunden sogar von jenseits der Alpen.

...i vini Bianchi



Giuseppe Bianchi



Paolo Tealdi Bianchi
e G. Barendson



Mario Tealdi Bianchi



Eva Bianchi
e Michel Platini



Eva Bianchi
e Donato Lanati



Famiglia Bianchi



Nel secondo dopoguerra, i vini "Bianchi" erano conosciuti in tutto il Piemonte, Valle d'Aosta e Lombardia. Intorno ai primi anni ottanta ci fu lo sviluppo più consistente: nuovi vigneti a Ghemme e a Gattinara ed esportazione crescente, fino agli Stati Uniti d'America e al Giappone. Oggi l'azienda, nelle mani della sesta generazione, conta 20 Ha vitati ed esporta i propri vini in tutto il mondo.

After the second World War, the "BIANCHI" wines were known all over Piedmont, Aosta Valley and Lombardy. In the early eighties there was the highest expansion: new vineyards in Ghemme, Gattinara and a growing exportation even in the USA and Japan. Nowadays the farm is held by the sixth generation, it has 20 hectares of vineyards and exports its own products all over the world.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurden die „BIANCHI“ Weine in ganz Piemont, dem Aosta Tal und der Lombardei bekannt. Am Anfang der 80er Jahre vollzog sich die größte Entwicklung mit neuen Weinbergen in Ghemme und Gattinara und mit zunehmenden Exporten bis nach USA und Japan. Heute ist das Weingut in Händen der sechsten Generation mit einer Anbaufläche von 20 Hektar und exportiert seine eigenen Weine in die ganze Welt.

L'azienda Bianchi nel mondo

Toronto
New York
Los Angeles
Caracas
Sao Paulo
Oslo
Londra
Berlino
Praga
Tokyo



Praga



Caracas



Il nostro palmares



Tokyo



Koblenz



Roma

VINITALY



EUROPA - U.S.A. - SUD AMERICA - GIAPPONE

Vini pregiati italiani

Fine italian wines - Italienische edle Weine



GHEMME

D.O.C.G.



GHEMME D.O.C.G.

Prodotto con i migliori grappoli di uva Nebbiolo selezionati nei nostri vigneti in Ghemme. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** etereo con note speziate, bacche rosse con sentori di vaniglia. **Sapore:** vino pieno, morbido asciutto. **Grado alcolico:** 13% Volume. **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere da 50 hl ed almeno 10 mesi in bottiglia. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** piatti a base di carne, grigliate, arrosti.

*Produced with Nebbiolo grapes, from our vineyards in Ghemme. **Colour:** dark ruby red. **Fragrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of sweet violets and vanilla. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **Alcoholic content:** 13% Vol. **Agein:** 24 months in slovenian oak barrel and 10 months in bottle. **Tasting Temperature:** to be served at 18-20°C. It's better to uncork the bottle one hour before serving. **To be served with:** roasted meat, grilled meat, roast game and ripe cheese.*

*Hergestellt aus 80% Nebbiolo Trauben, die auf den Hügeln des Städtchens Ghemme wachsen (eine der besten Lagen der Stadt). **Farbe:** Rubinrot mit Tönungen von Orange. **Duft:** Leichtes Bukett von Veilchen. **Geschmack:** volltrockener Wein, zart und fein. **Alkoholgehalt:** 13% Vol. **Lagerung:** 3 Jahre im Fass und 10 Monate in der Flasche. **Empfehlung zu:** Rost- oder Grillbraten und reifer Käse.*



GATTINARA

D.O.C.G.



GATTINARA D.O.C.G.

Prodotto con i migliori grappoli di uva Nebbiolo, coltivati nei nostri vigneti in Gattinara. **Colore:** rosso rubino. **Profumo:** etereo con note speziate, con sentori di vaniglia e violetta. **Sapore:** vino pieno, morbido asciutto. **Grado alcolico:** 13% Volume. **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere da 30 hl ed almeno 10 mesi in bottiglia. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** piatti a base di carne, grigliate, arrosti.

*Produced with Nebbiolo grapes, from our vineyards in Gattinara. **Colour:** dark ruby red. **Fragrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of sweet violets and vanilla. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **Alcoholic content:** 12,5% Vol. **Agein:** 24 months in slovenian oak barrel and 10 months in bottle. **Tasting Temperature:** to be served at 18-20°C. It's better to uncork the bottle one hour before serving. **To be served with:** roasted meat, grilled meat, roast game and ripe cheese.*

*Hergestellt aus besonders ausgesuchten Nebbiolo Trauben, die auf dem Valferrana Hügel des Städtchens Gattinara wachsen. **Farbe:** Rubinrot mit Tönungen von Orange. **Duft:** Leichtes Bukett von Veilchen. **Geschmack:** Von zartem und feinem Körper. **Alkoholgehalt:** 13% Vol. **Lagerung:** 2 Jahre im Fass und 12 Monate in der Flasche. **Empfehlung zu:** Braten und reifer Käse.*



SIZZANO

D.O.C.



SIZZANO D.O.C.

Prodotto con i migliori grappoli di uva Nebbiolo (60%), Vespolina (25%) e Bonarda (15%), coltivati nei nostri vigneti in Sizzano. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** etereo con note speziate e sentore di violetta. **Sapore:** vino di buon corpo, morbido asciutto. **Grado alcolico:** 12,5% Volume. **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere e almeno 10 mesi in bottiglia. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** piatti a base di carne, grigliate, arrosti.

*Produced with a blend of 60% Nebbiolo grapes, 25% Vespolina and 15% Bonarda Grapes from our vineyards in Sizzano Village. **Colour:** dark ruby red. **Fragrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of sweet violets and vanilla. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **Alcoholic content:** 12,5% Vol. **Agein:** 24 Months in oak barrel and 10 months in bottle. **Tasting Temperature:** to be served at 18-20°C. It's better to uncork the bottle one hour before serving. **To be served with:** roasted meat, grilled meat, roast game and ripe cheese.*

*Hergestellt aus 60% Nebbiolo, 25% Vespolino und 15% Bonarda Trauben, die auf dem Hügel von San Guiseppes des Städtchen Sizzano wachsen, dem Ausläufer der Voralpen um Valsesia. **Farbe:** Rubinrot. **Duft:** anhaltend und harmonisch. **Geschmack:** weinig mit Körper und Frucht. **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol. **Lagerung:** 2 Jahre im Fass und 10 Monate in der Flasche. **Empfehlung zu:** Braten, Aufschnitt und Käse.*

Di origine biologica

Biological guaranteed - Aus biologischem Anbau



VIGNETO VALFERANA

GATTINARA D.O.C.G.



VIGNETO VALFERANA GATTINARA D.O.C.G.

Prodotto con i migliori grappoli di uva Nebbiolo, coltivati nel nostro vigneto Colle Valferana in Gattinara. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** etereo con note speziate, bacche rosse con sentori di vaniglia. **Sapore:** vino pieno, morbido asciutto. **Grado alcolico:** 13% Volume. **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere da 30 hl ed almeno 10 mesi in bottiglia. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** piatti a base di carne, grigliate, arrostiti.

*Produced with Nebbiolo grapes, from our vineyard Valferana Hill in Gattinara. **Colour:** dark ruby red. **Fragrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of sweet violets and vanilla. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **Alcoholic content:** 13% Vol. **Ageing:** 24 months in slovenian oak barrel and 10 months in bottle. **Tasting Temperature:** to be served at 18-20°C. It's better to uncork the bottle one hour before serving. **To be served with:** roasted meat, grilled meat, roast game and ripe cheese.*

*Hergestellt aus besonders ausgesuchten Nebbiolo Trauben, die auf dem Valferrana Hügel des Städtchens Gattinara wachsen. **Farbe:** Rubinrot mit Tönungen von Orange. **Duft:** Leichtes Bukett von Veilchen. **Geschmack:** Von zartem und feinem Körper. **Alkoholgehalt:** 13% Vol. **Lagerung:** Jahre im Fass und 12 Monate in der Flasche. **Empfehlung zu:** Braten und reifer Käse.*



VIGNETO VALFRÉ

COLLINE NOVARESI D.O.C.



VIGNETO VALFRÉ COLLINE NOVARESI D.O.C.

Prodotto con i migliori grappoli di uva Nebbiolo (70%) e Barbera (30%) selezionati prima in vigneto e poi anche in cantina, coltivati nel nostro vigneto "Valfré" in Sizzano. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** etereo con sentori di violetta con una dolce nota vanigliata. **Sapore:** vino di buon corpo, morbido asciutto. **Grado alcolico:** 12,5% Volume. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** piatti a base di carne, grigliate, arrostiti.

*Produced with a blend of 70% Nebbiolo grapes and 30% Barbera Grapes from our vineyard Valfré hill. The grapes are selected the first time in vineyard and in cellar the second time. **Colour:** dark ruby red. **Fragrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of sweet violets and vanilla. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **Alcoholic content:** 12,5% Vol. **Tasting Temperature:** to be served at 18-20°C. It's better to uncork the bottle one hour before serving. **To be served with:** roasted meat, grilled meat, roast game and ripe cheese.*

*Hergestellt aus besonders ausgesuchten Nebbiolo und Barbera Trauben, die auf dem Valfré Hügel des Städtchens Sizzano wachsen. **Farbe:** Rubinrot. **Duft:** Erinnert an den Geruch von Vanille. **Geschmack:** Von zartem und feinem Körper. **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol. **Lagerung:** 2 Monate im neuen Fass und 12 Monate in der Flasche. **Empfehlung zu:** Gegrilltes Steak oder Huhn, reifer Käse.*



LUMINAE

COLLINE NOVARESI D.O.C. ERBALUCE



LUMINAE COLLINE NOVARESI BIANCO D.O.C. ERBALUCE

Prodotto con i migliori grappoli di uva Erbaluce coltivati nel nostro vigneto "Colle San Giacomo" e "Colle Priosa" in Sizzano. **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. **Profumo:** caratteristico profumo di frutta fresca, con sentori di ananas. **Sapore:** vino di buon corpo, fresco con una moderata acidità. **Grado alcolico:** 12,5% Volume. **Servire con:** antipasti, primi piatti o piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo o con formaggi freschi.

*Produced with a limited quantity of Erbaluce grapes from our hillside vineyards "Colle San Giacomo" and "Colle Priosa" in Sizzano village. **Colour:** A pale straw-yellow coloured wine with greenish effects. **Fragrance:** It has a particular pineapple smell. **Flavour:** Fullbody wine, dry, fresh and moderately acid. **Alcoholic content:** 12,5% Vol. **To be served with:** hors d'oeuvres, pasta, fish and cheese dishes.*

*Hergestellt aus einer begrenzten Menge von Erbaluce Trauben, die auf den Höhen der Hügel wachsen. **Farbe:** Hellgelb mit grünlichen Tönungen. **Duft:** Einzigartiger Geruch nach Brombeeren. **Geschmack:** Trocken, frisch mit leichter Säure. **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol. **Empfehlung zu:** Vorspeisen, Fisch, Käseplatten.*

Controllati per il consumatore
Verified for the consumer - Für den Verbraucher kontrolliert



BARBERA

COLLINE NOVARESI D.O.C.



BARBERA COLLINE NOVARESI D.O.C.

Prodotto con i migliori grappoli di uva Barbera coltivati nel nostro vigneto "Colle San Giacomo" in Sizzano. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** caratteristico profumo di frutta con sentori di rosa e fragola. **Sapore:** vino di buon corpo, fresco con una moderata acidità. **Grado alcolico:** 12,5% Volume. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** piatti a base di carne, selvaggina da piuma e formaggi.

*Produced with the best Barbera grapes from hill "Colle San Giacomo" in Sizzano vilage. **Colour:** ruby red. **Fragrance:** scented. It reminds rose and strawberry perfume. **Flavour:** bodied wine delicate and fine. **Alcoholic content:** 12,5% Vol. **To be served with:** grilled steak, roasted chicken and ripe cheese.*

*Hergestellt aus ausgewählten Barbera Trauben, die in den Hügeln von Valsesia, den Ausläufern der Voralpen angebaut werden. **Farbe:** Rubinrot mit granatroten Tönungen. **Duft:** intensiv weinig, angenehm und anhaltend. **Geschmack:** trocken, leichte Säure. **Alkoholgehalt:** mindestens 12,5% Vol. **Empfehlung zu:** Kalbfleisch, Aufschnitt und Wildgeflügel.*



NEBBIOLO

COLLINE NOVARESI D.O.C.



NEBBIOLO COLLINE NOVARESI D.O.C.

Prodotto con i migliori grappoli di uva Nebbiolo coltivati nei nostri vigneti in Sizzano. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** vinoso con sentori di violetta. **Sapore:** vino di buon corpo, morbido asciutto. **Grado alcolico:** 12% Volume. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** piatti a base di carne, grigliate, arrosti.

*Produced with Nebbiolo grapes from the Novara hills. **Colour:** ruby red. **Fragrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of sweet violets. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **Alcoholic content:** 12,5% Vol. **Tasting Temperature:** to be served at 18-20°C. It's better to uncork the bottle one hour before serving. **To be served with:** roasted meat, grilled meat, roast game and ripe cheese.*

*Hergestellt aus Nebbiolo Trauben von den Novara Hügeln. **Farbe:** Rubinrot. **Duft:** angenehm, eindringlich, erinnert an Veilchenduft. **Geschmack:** volltrocken, weich und harmonisch. **Alkoholgehalt:** 12% Vol. **Lagerung:** mindestens 1 Jahr im Eichenfass. **Trinktemperatur:** 18-20°C, 1 Stunde vor dem Trinken entkorken. **Empfehlung zu:** Gegrilltes Fleisch, Braten, Wildbret und reifer Käse. **Der Wein kann 10 Jahre und länger** gelagert werden.*



SANCLEMENTE

COLLINE NOVARESI D.O.C.



SANCLEMENTE COLLINE NOVARESI D.O.C.

Prodotto con uva Nebbiolo, Vespolina e Bonarda coltivate nel nostro vigneto Colle Sanclemente. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** vinoso con sentori di frutti di bosco. **Sapore:** vino di buon corpo, morbido asciutto. **Grado alcolico:** 12% Volume. **Temperatura di degustazione:** servire a 16-18°C, avendo l'accortezza di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla. **Servire con:** primi piatti. Vino a tuttopasto.

*Produced with a blend of Nebbiolo, Vespolina and Bonarda grapes in our vineyard Colle Sanclemente. **Colour:** ruby red. **fragrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of strawberry and blackberry perfume. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **Alcoholic content:** 12% Vol. **Tasting Temperature:** to be served at 16-18°C. It's better to uncork the bottle one hour before serving. **To be served with:** pasta and risotto dishes.*

*Hergestellt aus Nebbiolo Trauben von den Novara Hügeln. **Farbe:** Rubinrot. **Duft:** angenehm, eindringlich, erinnert an Veilchenduft. **Geschmack:** trocken mit leichter Säure. **Alkoholgehalt:** 12% Vol. **Lagerung:** mindestens 1 Jahr im Eichenfass. **Trinktemperatur:** 16-20°C, 1 Stunde vor dem Trinken entkorken. **Empfehlung zu:** pasta und risotto gericht. **Der Wein kann 10 Jahre und länger** gelagert werden.*



PASSIONE ROSA

COLLINE NOVARESI D.O.C.
NEBBIOLO ROSATO



PASSIONE ROSA COLLINE NOVARESI D.O.C. NEBBIOLO ROSATO

Prodotto con i migliori grappoli di uva Nebbiolo, coltivati nei nostri vigneti in Sizzano, svinando il mosto il mattino seguente alla pigiatura per ottenere il colore rosato. **Colore:** Rosato brillante. **Profumo:** Profumato di frutti freschi, fragola lampone e mirtillo. **Sapore:** fresco ma di buon corpo. **Grado alcolico:** 12,5% vol. **Temperatura di degustazione:** 10-12°C. **Servire con:** Vino ottimo per accompagnare tutto il pasto, si sposa ottimamente con gli antipasti di carne, con i primi piatti e i secondi piatti di pesce.

*Produced with Nebbiolo grapes coming from our vineyards in Sizzano village. One day after the grapes pressing, the must is separated from the skin, to obtain the rose color. **Colour:** Rose. **Fragrance:** Fresh fruits sensation, strawberry, raspberry, blackberry. **Flavour:** Fresh and full body wine. **Alcoholic content:** 12,5% vol. **Tasting Temperature:** 10-12°C. **To be served with:** The rosè wine is very testable with all antipasti, pasta and rice dishes and special with sea food.*

*Hergestellt aus den besten Nebbiolo Trauben, die auf unseren Weinbergen in Sizzano kultiviert werden. Die Pressung muss am nächsten Morgen erfolgen und der Saft von den Stielen und Beerenhaut getrennt werden, um eine schöne Rose-Färbung zu erreichen. **Farbe:** frisches Obst von Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren. **Geschmack:** frisch mit Körper. **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol. **Trinktemperatur:** 10-12°C. **Empfehlung zu:** Vorspeisen, Reis, Nudeln und Fisch.*



PRIMOSOLE



PRIMOSOLE

Questo vino nasce dal progetto "vigneto Primosole", creato apposta impiantando viti di Nebbiolo Barbera e Merlot. Una fermentazione in carati di rovere e un affinamento di almeno 12 mesi creano un vino unico per profumi e struttura. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** intenso con sentori di vaniglia, violetta e frutti a bacca rossa. **Sapore:** vellutato e di buon corpo. **Servire con:** grigliate di carne, bolliti, arrostiti misti e formaggi stagionati.

*Produced with our best selection of Merlot, Nebbiolo and Barbera fermented in Little Franch oak barrels. **Colour:** dark ruby red. **Frangrance:** pleasant, intense. It reminds the smell of sweet violets and vanilla. **Flavour:** dry, full, austere but with harmonious soft taste. **To be served** with grilled and boiled meat, cheeses.*

*Hergestellt aus Merlot, Nebbiolo und Barbera Trauben. **Farbe:** intensives Rubinrot. **Duft:** homogen mit erkennbarem Veilchenduft und einem süßen Hauch von Vanille. **Geschmack:** trocken mit Struktur und aromatisch weich. **Empfehlung zu:** Fleisch, Wildgeflügel, reifer Käse.*



ELOISE



ELOISE

Dalla rigorosa selezione dei migliori grappoli di uva Chardonnay ed Erbaluce, nasce questo vino frutto della fermentazione in carati di rovere francese dello Chardonnay e della fermentazione in acciaio dell'Erbaluce. **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. **Profumo:** caratteristico profumo di frutta fresca, con sentori di banana ed ananas, ben assemblato con la vaniglia. **Sapore:** vino di buon corpo, fresco con una moderata acidità. **Servire con:** antipasti, primi piatti e piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo o con formaggi freschi.

*Produced with our best selection of Chardonnay and Erbaluce grapes. Chardonnay fermented in Little Franch oak barrels, Erbaluce fermented in Stainless steel. **Colour:** a pale straw-yellow coloured wine with greenish effects. **Fragrance:** it has a particular blackberry and pineapple smell. Parfume of banana balanced with a nice scent of wood. **Flavour:** fullbody wine, dry, fresh and moderately acid. **To be served** with hors d'oeuvres, pasta and cheese dishes.*

*Hergestellt aus besten Auslesen von Chardonnay und Erbaluce Trauben. **Farbe:** strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen. **Duft:** frisches Obst mit Bananen und Ananas im Vordergrund, leichtes Aroma von Vanille. **Geschmack:** voll, frisch mit geringer Säure. **Empfehlung zu:** Vorspeisen, Nudelgerichten, Käse oder als Aperitiv.*

Passito Spumante Grappe



AUTUNNO DEGLI ARTISTI

Passito di uva Erbaluce. Dalla vendemmia tardiva dei migliori grappoli di Erbaluce, appassiti per 30-40 giorni su graticci in cantina, viene prodotto questo vino con una lenta fermentazione in botticelle di rovere. Dopo la decantazione viene imbottigliato.

Raisin wine of Erbaluce grapes. From the late grapes harvest of the best Erbaluce grapes, which are dried on mats in the cellar during 30-40 days, this wine is being produced by means of slow fermentation in little oaken barrels. It is bottled after the clearing.

Likörwein aus Erbaluce Trauben. Gekellert aus der späten Lese der besten Trauben und 30-40 Tage auf Gitterrosten im Keller getrocknet, wird dieser Wein mit einer langsamen Gärung in kleinen Fässern aus Eiche hergestellt. Nach der Klärung wird er auf Flaschen gezogen.



INCONTRO SPUMANTE BRUT

Spumante prodotto con il metodo Charmat lungo. Dal vitigno Erbaluce. Ottimo come aperitivo e per brindisi importanti.

Sparkling wine produced with the long Charmat method. From Erbaluce vineyards. It is excellent with appetizers and important speeches.

Schaumwein aus Erbaluce Trauben, hergestellt mittels der langen Tankgärung (Methode Charmat). Ausgezeichnet als Aperitiv und bei bedeutenden Trinksprüchen.



LE GRAPPE DI EVA BIANCHI

GRAPPA DI MONOVITIGNO DI ERBALUCE 40°
GRAPPA DI MONOVITIGNO DI NEBBIOLO GATTINARA 45°
GRAPPA DI NEBBIOLO 24 IN BARRIQUES 45°

Con le vinacce appena pressate dell'Erbaluce e del Nebbiolo da Gattinara, si ottengono queste grappe di monovitigno con una distillazione a bagnomaria in piccoli alambicchi.

With the just pressed Erbaluce and Nebbiolo da Gattinara marc, these grappas of a single wine plant are obtained with steaming distillation in little alembics.

Aus den frisch gepressten Trestern der Erbaluce und Nebbiolo Trauben aus Gattinara, erhält man diese beiden Grappa durch Wasserbad Destillation in kleinen Destillierkolben.

Vigneto Colle San Giacomo

Comune Sizzano foglio mappa n°4





AZ. AGR. BIOLOGICA BIANCHI

via roma, 37 - sizzano (no) - tel. +39 0321 810004 - fax +39 0321 820382

www.cantinabianchi.it

bianchi@cantinabianchi.it