

**Catalogo
prodotti
Catalogue
produits
Produkten-
katalog**

Bianchi

Azienda Agricola Bianchi

L'Azienda Agricola Bianchi è stata fondata nel 1998 da Marcy ed Alberto Bianchi ad Arogno. Sin dall'inizio la filosofia è stata quella di lavorare il più vicino possibile alla natura e in effetti tutti i prodotti realizzati sono certificati Bio Suisse, in particolare vino, miele e derivati.

Le varietà di uva che produciamo sono Johanniter e Solaris per quanto riguarda i vini bianchi, mentre il vino rosso e lo spumante rosé nascono da nuovi vitigni della famiglia del Cabernet Sauvignon. Dal 2012 coltiviamo e vinifichiamo pure Merlot, Syrah, Chardonnay e Sauvignon Gris sempre secondo lo stesso ideale biologico.

L'azienda è a conduzione familiare ed ora i due figli, Martino (viticoltore diplomato) e Gabriele (ingegnere enologo), continuano il lavoro iniziato dai genitori. Nel 2017 viene costruita la cantina, che permetterà di vinificare tutti i vini secondo il principio di gravità.



Azienda Agricola Bianchi a été fondée en 1998 par Marcy et Alberto Bianchi à Arogno. Depuis toujours notre philosophie a été celle de travailler le plus possible près de la nature voilà pourquoi tous nos produits sont certifiés Bio Suisse, notamment le vin et le miel.

Les variétés de cépages que nous produisons pour le vin blanc sont Johanniter et Solaris. Pour le vin rouge et le mousseux rosé, il s'agit d'une nouvelle variété de la famille du Cabernet Sauvignon. Depuis 2012 nous produisons aussi des variétés traditionnelles: Merlot, Syrah, Chardonnay et Sauvignon Gris toujours selon la même philosophie biologique.

Azienda Agricola Bianchi est une entreprise familiale et maintenant les deux fils, Martino (viticulteur) et Gabriele (oenologue), continueront le travail de leur parents. En 2017 ils ont construit la nouvelle cave qui permettra de vinifier tous les vins selon le principe de gravité, dans le respect total du produit final.

Im Jahr 1998 haben Marcy und Alberto ihren landwirtschaftlichen Betrieb unter dem Namen Azienda agricola Bianchi in Arogno gegründet. Von Anfang an hat das Ehepaar die Strategie, mit umweltfreundlichen Methoden zu arbeiten angenommen. Grundphilosophie des Betriebs ist eine ökologische Landwirtschaft, welche die Herstellung nach den Richtlinien von Bio-Suisse für alle Produkte, insbesondere Wein, Honig und Nebenprodukte, garantiert.

Als Rebsorten für die Vinifikation von Weisswein werden Johanniter und Solaris angebaut. Rotwein und Rosé Sekt entstehen dagegen von neuen Traubensorten der Familie Cabernet Sauvignon. Seit 2012 werden auch Merlot, Syrah, Chardonnay und Sauvignons Gris immer nach ökologischen Methoden kultiviert und vinifiziert.

Der Familienbetrieb kann mit der Hilfe von den zwei Söhnen rechnen: Martino – diplomierter Winzer – und Gabriele – Önologe (FH) – sorgen dafür, dass das Unternehmen nach dem von ihren Eltern beförderten Begriff der Nachhaltigkeit geleitet wird.

Im Jahr 2017 wurde sogar eine Kellerei gebaut, wo alle Weine nach dem Gravitationsprinzip verarbeitet werden können.

Vini / Vins / Weine

Alma vino bianco / **None** vino bianco
barricato / **Piaz** assemblaggio bianco
barricato / **Marà** spumante rosé / **Cerus**
vino rosso barricato / **Piaz Merlot** vino
rosso barricato / **Piaz Syrah** vino rosso
barricato / **Marà del lago** spumante rosé

Tutte le nostre uve sono coltivate e vinificate al 100% da noi stessi, nel modo più rispettoso possibile, seguendo il principio biologico.

Tout notre raisin a été cultivé et vinifié par nous-même, avec beaucoup de passion, en suivant le principe biologique.

Alle unsere Trauben werden auf höchst respektvolle Weise nach dem biologischen Prinzip von uns selbst angebaut und vinifiziert.



Uve e Vinificazione

80 % Johanniter e 20% Solaris, il vino viene fermentato in acciaio inox e una piccola parte affinata in legno.

Caratteristiche degustative

Nel bicchiere è un vino dal colore giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso si percepiscono sensazioni olfattive di fiori, frutta verde ed erbe aromatiche.

Degustato è un vino fresco, da una leggera mineralità e sul finale lascia il palato con una leggera tostatura e sensazione agrumata che dopo diversi minuti si riscopre anche al naso.

Leggermente strutturato, elegante e fine.

Abbinamenti

Primi piatti di pesce (tagliolino al coregone) e piatti freddi a base di carne bianca (insalata di pollo con melograno e pesto di rucola).

Cépages et vinification

80% Johanniter e 20% Solaris, le vin est fermenté et élevé en inox et en petite partie en barrique.

Caractéristique organoleptique

À l'oeil le vin est jaune paille avec un reflet turquoise, au nez on trouve des arômes floraux, fruits verts et herbes aromatiques.

Frais en bouche, avec une belle minéralité et un final persistant, laisse la sensation de saveur d'agrumes... qu'on peut percevoir aussi au nez après quelques minutes.

Accord gastronomique

Premier plat à base de poisson, ou plat froid à base de viande blanche.

Traubensorte und Vinifikation

80% Johanniter und 20% Solaris. Im Edelstahltank vergoren und ausgebaut, ein kleiner Teil wird im Holzfass verfeinert.

Verkostungseigenschaften

Strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase nimmt man frisches Obst, blumige Töne und Kräuter Noten wahr.

Frischer Wein mit leichter Mineralität, im Abgang erinnert er an leicht getoastete Noten und Zitrusfrüchte. Leicht strukturiert, elegant und fein.

Kombination

Vorspeisen mit Fisch und kalte Platten mit weissem Fleisch.

Uve e Vinificazione

100% Solaris, vinificata 100% in barrique, fermentazione a basse temperature e affinamento di 7 mesi in barrique.

Caratteristiche degustative

Visivamente è un vino dal colore giallo paglierino, portato al naso risulta complesso, con una chiara espressione di sentori agrumati e note terziarie date dalla tostatura del legno.

Al palato una perfetta sincronia tra acidità e mineralità, il legno in questo vino arricchisce la sua già iniziale profondità e porta una piacevolezza di beva continua e ricercata.

Un vino che nel tempo acquisisce struttura, persistenza e profondità.

Abbinamenti

Antipasti di pesce marinati e/o affumicati. Prosciutti affumicati.

Cépages et vinification

100% Solaris, vinification 100% barrique, fermentation à basse température et vieillissement de 7 mois en barrique.

Caractéristique organoleptique

À l'oeil le vin est jaune paille, le nez complexe, avec des senteurs d'agrumes e notes tertiaires que sont apporté par la chauffe du bois.

En bouche très bon équilibre entre acidité et minéralité le bois en ce vin permet d'enrichir le bouquet qui est déjà très complexe. Un vin riche mais très équilibré vers le haut.

C'est un vin qui gagne en complexité, structure et persistance avec le temps.

Accord gastronomique

Poisson mariné ou fumé. Jambon fumé.

Traubensorte und Vinifikation

100% Solaris, bei kühler Temperatur vergoren, während 7 Monaten im Barrique ausgebaut.

Verkostungseigenschaften

Strohgelbe Farbe. Komplexe Aromatik mit Düften von Zitrusfrüchten und Röstaromen vom Holzfassausbau.

Perfekte Harmonie zwischen Säure und Mineralität. Das Holz bereichert die Komplexität und die Tiefe dieses Weines. Schöner Trinkfluss.

Ein Wein, der in seiner Reife an Struktur, Nachhaltigkeit und Tiefe gewinnen wird.

Kombination

Vorspeise mit Salzwasserfisch, geräuchertem Fisch oder Schinken.



assemblaggio bianco
barricato

MARÁ

spumante rosé

Uve e Vinificazione

Chardonnay e Sauvignon, fermentato e affinato in botte di secondo passaggio.

Caratteristiche degustative

Nel bicchiere ha un colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, successivamente al naso si percepiscono sensazioni olfattive di mela Golden, uva spina, boulangerie ed un tocco leggermente fumé dato dal legno utilizzato.

Bevendolo, contrappone un'intrigante nota fresca e sapida con una parte più calda di struttura e morbidezza che creano un'armonia ideale al palato che prolunga la piacevolezza di beva.

Un vino da lasciare maturare nel tempo, identificato nella sua tipicità di eleganza.

Abbinamenti

Trota affumicata, tartare di tonno mediterraneo agli agrumi di costiera.

Cépages et vinification

Chardonnay e Sauvignon, fermenté et affiné en barrique de deuxième passage.

Caractéristique organoleptique

Jaune intense avec des reflets dorée, au nez on peut sentir des notes de pomme Golden, groseilles et boulangerie avec des senteurs légèrement fumée donnés par le bois.

En bouche on peut constater un bon équilibre entre la fraîcheur et les notes salées et une structure harmonieuse qui rend ce vin très agréable au palais. Très bonne persistance en finale.

C'est un vin qui mérite d'être vieilli car il a un très bon potentiel de garde, mais il peut aussi accompagner un 2^{ème} plat à base de poisson aussi en jeunesse.

Accord gastronomique

Truite fumée ou bien tartare de thon.

Traubensorte und Vinifikation

Chardonnay und Sauvignon Gris in gebrauchtem Holz vergoren und ausgebaut.

Verkostungseigenschaften

Strohgelbe Farbe. Komplexe Aromatik mit Düften von Zitrusfrüchten und Röstaromen vom Holzfassausbau.

Perfekte Harmonie zwischen Säure und Mineralität. Das Holz bereichert die Komplexität und die Tiefe dieses Weines. Schöner Trinkfluss.

Ein Wein, der in seiner Reife an Struktur, Nachhaltigkeit und Tiefe gewinnen wird.

Kombination

Antipasti mit Salzwasserfisch, geräuchertem Fisch oder Schinken.

Uve e Vinificazione

Varietà interspecifica della famiglia del Cabernet Sauvignon, prima fermentazione classica in vasche inox e affinamento in barrique di qualche mese prima della seconda fermentazione in bottiglia, 14 mesi a contatto con i lieviti. Una volta sboccato: addizionato con una propria liquer expedition.

Caratteristiche degustative

Un vino dal colore rosa chiaretto con sfumature ramate date dal vitigno cabernet, portato al naso dona rimescenti floreali, fruttati e fragranti.

Al palato un fino fresco, corrisposto da una fitta sapidità ed a una continua facilità di beva grazie anche ad un perlage di classe e finezza.

Abbinamenti

Salumeria locale e piatti di pesce (non strutturati) del lago Ceresio.

Cépages et vinification

Cépages résistant de la famille du Cabernet Sauvignon, première fermentation en inox avec 30% vieillit en barrique pour enrichir le bouquet. Deuxième fermentation en bouteille (méthode traditionnelle), 14 mois sur latte en contact avec les levures. Une fois dégorgé, on a utilisé notre propre liqueur d'expédition.

Caractéristique organoleptique

Couleur rosé claire avec des nuances cuivre, au nez floral, fruité.

Au palais il est frais, avec une très jolie correspondance aromatique du nez. Sapide et très plaisant à boire. Le perlage est fin avec beaucoup de classe.

Accord gastronomique

Parfait pour l'apéritif, avec du jambon ou du salami Ticinese ou bien avec du poisson de lac.

Traubensorte und Vinifikation

Interspezifische Sorte von der Familie des Cabernet Sauvignon. Erste Gärung im Edelstahltank mit kurzem Barriqueausbau während einigen Monaten, danach traditionelle Flaschengärung und 14 Monate Hefekontaktzeit in der Flasche vor der Degorgeage.

Verkostungseigenschaften

Leichtes, helles Rosa in der Farbe, in der Nase blumige und fruchtige Noten.

Im Gaumen frisch und spritzig mit einem schönen Trinkfluss, elegante und feine Perlage.

Kombination

Leichte Fischgerichte vom einheimischen Süßwasserfisch.

Uve e Vinificazione

Varietà interspecifica della famiglia del Cabernet Sauvignon, barricato per 13 mesi.

Caratteristiche degustative

Vino dal colore rosso granato, il bagaglio aromatico è ricco e variegato con le molteplici sfumature di frutta rossa matura, sottobosco e terriccio.

Il ventaglio gustativo corrisponde all'olfatto, dove acidità e sapidità hanno un perfetto legame con i tannini e la struttura del vino.

Vino armonico ed elegante.

Abbinamenti

Secondi piatti di carne alla griglia/secondi piatti di carne brasate.

Cépages et vinification

Cépages résistant de la famille du Cabernet Sauvignon, vieillissement en barrique 13 mois.

Caractéristique organoleptique

Vin de couleur rouge grenat, au nez très grande complexité différentes senteurs de fruit rouge de bois, terre et sous-bois.

L'aromatique en bouche correspond très bien au nez, acidité et sapidité sont très équilibrées avec un bon tannin et structure.

Vin harmonieux et élégant.

Accord gastronomique

Deuxième cours de viande grillée ou avec une viande braisée.

Traubensorte und Vinifikation

Interspezifische Sorte aus der Familie des Cabernet Sauvignon, während 13 Monaten im Barrique ausgebaut.

Verkostungseigenschaften

Granatrote Farbe. Grosses, abwechslungsreiches Aromapotenzial, Düfte von reifen, roten Früchten, Unterholz und seinem typischen Terroir.

Die Aromatik im Gaumen widerspiegelt die Wahrnehmung der Nase, Säure und Tannine sind ausbalanciert und harmonieren in einer idealen Struktur.

Ein harmonischer und eleganter Wein.

Kombination

Hauptspeisen mit gegrilltem oder geschmortem Fleisch.

Uve e Vinificazione

100% Merlot, fermentato e macerato in tronchi conici di legno per 40 giorni, affinato in barrique per 15 mesi.

Caratteristiche degustative

Vino dal colore rosso rubino, al naso un vino immediato che punta le sue note olfattive sulla freschezza del frutto e sulla speziatura.

All'assaggio è un vino fresco, equilibrato tra le durezze e morbidezze gustative, dal tannino presente ma pur sempre elegante con una bella espressione fruttata.

Mediamente strutturato ed in perfetta armonia gustolfattiva.

Abbinamenti

Primi piatti a base di carne, ad esempio risotto con lardo Ticinese ed erbe aromatiche o luganighetta.

Cépages et vinification

100% Merlot, macéré et fermenté en tronque conique en bois pour 40 jours, vieillissement en barrique pour 15 mois.

Caractéristique organoleptique

Vin de couleur rouge rubis, le nez est riche et très frais, fruité et épice.

En bouche très belle fraîcheur, équilibré e souple. Le tannin est présent mais toujours élégant et avec une belle expression fruitée.

De moyenne – haute structure avec une très bonne harmonie entre nez et bouche.

Accord gastronomique

Premier plat à base de viande, par exemple un risotto avec du lardon et herbes aromatiques, ou bien luganighetta.

Traubensorte und Vinifikation

100% Merlot, während 40 Tagen im Holzbottich extrahiert und vergoren, während 15 Monaten im Barrique ausgebaut.

Verkostungseigenschaften

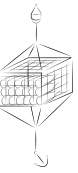
Rubinrote Farbe, von Beginn an anspringend in der Nase, frischfruchtige und würzige Noten.

Im Gaumen frisch, Struktur und Weichteil gut ausgewogen, reich an elegantem Tannin, schöne fruchtige Noten.

Ein Wein mit mittelkräftiger Struktur in einer perfekten Harmonie.

Kombination

Vorspeisen mit Fleisch wie zum Beispiel ein Risotto mit Tessiner Speck und Kräutern oder Luganighetta.



Uve e Vinificazione

100% Syrah, fermentato e macerato in tronchi conici in legno per 40 giorni, affinato in barrique per 15 mesi.

Caratteristiche degustative

Vino dal colore rosso rubino, all'olfatto è un vino tenue che mostra la sua doti di spezia dopo diverso tempo lasciato ad ossigenare, profondo e che nel corso degli anni mostrerà tutto il suo potenziale.

Degustato troviamo un vino dalla buona acidità, tannino presente ma ben dosato ed una profonda persistenza che solo il tempo potrà rivelare.

Abbinamenti

Secondi piatti di carne come gigot d'agnello, filetto di manzo svizzero al pepe.

Cépages et vinification

100% Syrah, macéré et fermenté en tronque conique en bois pour 40 jours, vieillissement en barrique pour 15 mois.

Caractéristique organoleptique

A l'oeil vin rouge rubis, le nez est délicat avec des senteurs d'épice, après quelques minutes on découvre toute sa profondeur et richesse qui serait dévoilé dans le temps.

En bouche une belle acidité, tannin présent mais bien dosé avec une très jolie profondeur et complexité.

Accord gastronomique

Deuxième plat de viande, par exemple un gigot d'agneau ou bien un filet de boeuf au poivre vert.

Traubensorte und Vinifikation

100% Syrah, während 40 Tagen im Holzbottich extrahiert und vergoren, während 15 Monaten im Barrique ausgebaut.

Verkostungseigenschaften

Rubinrote Farbe, fein in der Nase, entfaltet nach einiger Zeit an der Luft seine würzigen Noten, wird sein vollstes Potenzial im Verlaufe der Jahre zeigen.

Im Gaumen saftig, mit einer guten Säure und einem feinen Tannin. Ein Wein mit einer langen Nachhaltigkeit, welche die Reife immer mehr offenbaren wird.

Kombination

Hauptspeisen mit Fleisch wie beispielsweise ein Lammgigot oder Schweizer Rindfilet in Pfefferkruste.

Il «Marà del lago» si presenta di un bel colore rosa corallo tenue, cristallino, con una bollicina fine, ma al tempo stesso accattivante.

A primo naso fuoriescono note di piccoli frutti, fragolina di bosco e ribes con un susseguirsi di aromi diversi passando dai lieviti alla vaniglia.

In bocca dà il meglio di sé, all'approccio delicato con una bollicina cremosa ed avvolgente. Una struttura ampia ed equilibrata, di lunga persistenza.

Uno spumante esclusivo adatto ad occasioni speciali, da bere da solo o abbinato a preparazioni classiche a base di pesce di lago o a piatti più ricercati di alta gastronomia.

Il consiglio è quello di servirlo ad una temperatura tra i 10-12 gradi per apprezzarne al meglio carattere e complessità!

Le «Marà del lago» se présente d'une belle couleur rose corail pâle, cristallin, avec un perlage léger tout en étant captivant.

D'emblée, le nez reçoit des notes de petit fruits, fraise des bois et groseille suivies d'une succession de différents arômes en passant par des levures à la vanille.

Dans la bouche il se révèle pleinement, avec une approche délicate et un perlage crémeux et chaleureux. Une structure ample et équilibrée, de persistance durable.

Un mousseux exclusif, indiqué pour les occasions spéciales, à boire seul ou accordé à des plats classiques à base de poisson de lac ou des plats plus recherchés de haute cuisine.

Notre conseil pour apprécier au mieux son caractère et sa complexité: le servir à une température entre les 10 et les 12 degrés.

Der «Marà del Lago» hat eine wunderschöne, zart korallenrosa Farbe, kristallklar, mit feinen, attraktiven Bläschen.

Im ersten Duft entwickeln sich Noten von kleinen Früchten, Walderdbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit einem Abgang von Hefe bis Vanille.

Im Mund gibt er das Beste von sich, bei der delikaten Annäherung mit cremigen und umhüllenden Bläschen. Eine breite und ausgewogene, langanhaltende Struktur.

Ein exklusiver Sekt, der sich für besondere Anlässe eignet und allein oder zusammen mit klassischen Seefischgerichten oder raffinierten Speisen der Spitzengastronomie genossen werden kann.

Es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 10-12 Grad zu servieren, um seinen Charakter und seine Komplexität am besten zu schätzen.

Uve e Vinificazione

100% Merlot, vinificazione in acciaio, fermentazione di 15 giorni, acino intero.

Caratteristiche degustative

Colore rubino intenso, al naso esprime un'ampia paletta fruttata, lampone e ciliegia in particolare.

In bocca risulta beverino ed elegante, accompagnato da una buona freschezza e da spiccate note fruttate apprezzate al naso.

Abbinamenti

Un vino che si adatta molto bene sia ad inizio serata con un aperitivo di salumi, sia con un risotto. Da consumarsi tra 16 e 18°C, leggermente più fresco di un rosso abituale.

Cépages et vinification

100% Merlot, vinification en acier, fermentation de 15 jours, raisins égrappés mais non écrasés.

Caractéristique organoleptique

D'une couleur rubis intense, le nez exprime une large palette fruitée, framboise et cerise en particulier.

En bouche il est très agréable et élégant, accompagné d'une bonne fraîcheur et de fortes notes fruitées appréciées au nez.

Accord gastronomique

Un vin qui s'adapte très bien en début de soirée, avec un apéritif de charcuterie ou bien avec un risotto. A consommer entre 16 et 18°C, légèrement plus frais qu'un rouge habituel.

Traubensorte und Vinifikation

100% Merlot, Weinbereitung im Stahl, Gärung von 15 Tagen, gesamte Beere.

Verkostungseigenschaften

Intensive rubinrote Farbe, an die Nase drückt eine breite fruchtige Palette aus, insbesondere Himbeere und Kirsche.

Im Mund ist er elegant, begleitet von guter Frische und kräftigen Fruchtnoten, die in der Nase geschätzt werden.

Kombination

Ein Wein, der sich sowohl zu Beginn des Abends zu einem Aperitif mit Aufschnitt als auch zu einem Risotto sehr gut eignet.

Zwischen 16 und 18°C zu konsumieren, etwas kühler als ein gewöhnlicher Rotwein.





**BEVERINA
RINFRESCANTE
FLOREALE**

**BEVANDA ALCOLICA SEMISECCA FRIZZANTE DA
FERMENTAZIONE DI FIORI DI SAMBUCCO.**

STORICAMENTE PRODOTTA DALLE NOSTRE NONNE E UNICA NEL SUO GENERE. UNISCE SOTTO LO STESSO TAPPO LA TECNICA DELL'ARTIGIANO E L'ARTE DELLO SPUMANTE.

CONTIENE FIORI DI SAMBUCCO RACCOLTI SUL TERRITORIO TICINESE DELLA VAL MARA, ACQUA DEL MONTE GENEROSO, ZUCCHERO E LIMONE.

INGREDIENTI 100% BIOLOGICI.

PENSATA PER TUTTI, INCLUSI CELIACI E VEGANI. ESCLUSI MINORENNI, PILOTI E DOLCI ATTESE.

**BOISSON ALCOOLISÉE SEMI SÈCHE GAZEUSE
OBTENUE PAR FERMENTATION DE FLEURS DE SUREAU.**

HISTORIQUEMENT PRODUITE DANS LA RÉGION PAR NOS ANCÊTRES, JE SUIS UN BOISSON UNIQUE QUI COMBINE L'HABILITÉ DE L'ARTISAN À L'ART DU CHAMPAGNE.

LES INGRÉDIENTS QUI ME COMPOSENT SONT LES FLEURS DE SUREAU CUEILLIES SUR LE TERRITOIRE TESSINOIS DE VAL MARA, DE L'EAU DU MONTE GENEROSO, DU SUCRE ET DU CITRON.

CES INGRÉDIENTS SONT 100% BIOLOGIQUES.

JE CONVIENS À TOUT LE MONDE, Y COMPRIS AUX INTOLÉRANTS AU GLUTEN ET VÉGÉTALIENS, À L'EXCLUSION DES MINEURS, DES CONDUCTEURS ET DES FEMMES ENCEINTES.

**HALBTROCKENES SPRITZIGES ALKOHOLISCHES
GETRÄNK AUS FERMENTIERTEN HOLUNDERBLÜTEN.**

FRÜHER VON UNSEREN GROSSMÜTTERN PRODUZIERT UND EINZIGARTIG IN SEINER ART. SAMBÌ VEREINT DIE HANDWERKLICHE TECHNIK UND DIE KUNST DES SEKTES UNTER EINEM HUT.

ENTHÄLT TESSINER HOLUNDERBLÜTEN VON DER VAL MARA, WASSER VOM MONTE GENEROSO, ZUCKER UND ZITRONE.

100% BIOLOGISCHE ZUTATEN.

GEDACHT FÜR JEDE UND JEDEN, GLUTENFREI UND VEGAN. AUSGENOMMEN MINDERJÄHRIGE, PILOTEN UND FRAUEN IN FREUDIGER ERWARTUNG.

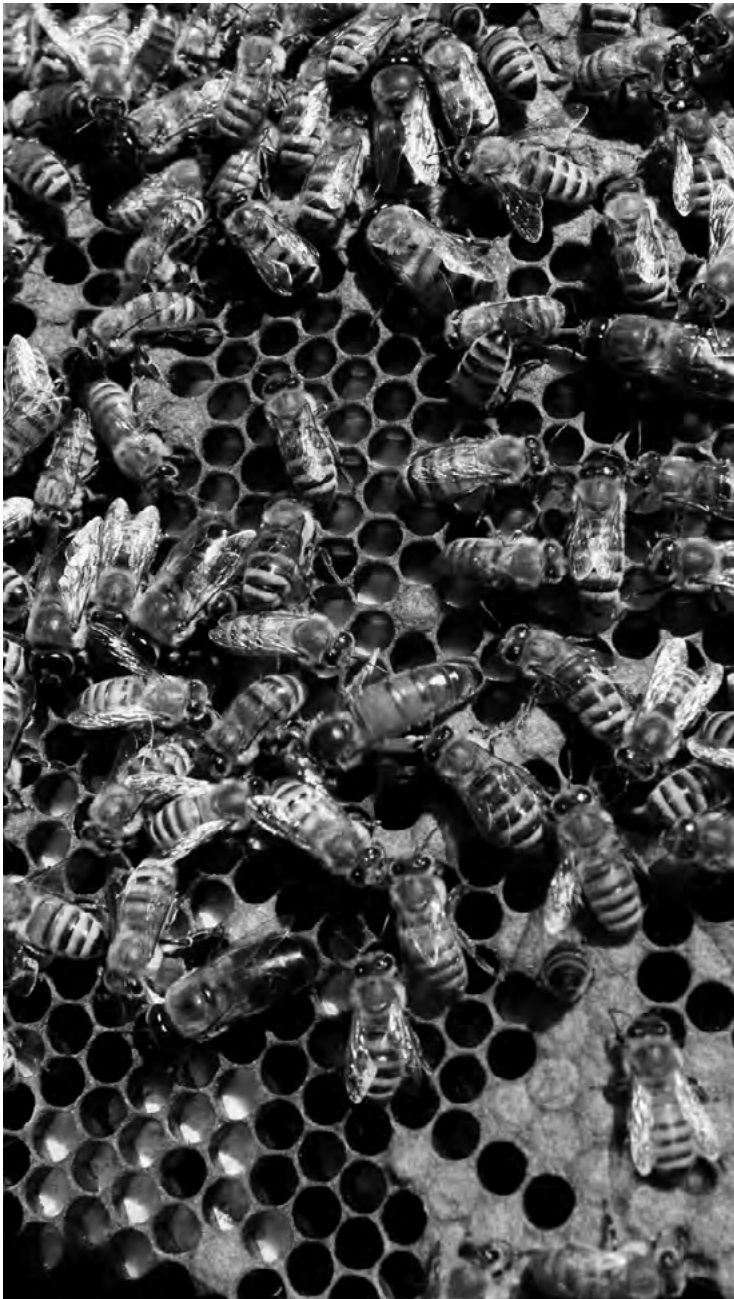


Miele / Miel / Honig

Tiglio / Tilleul / Lindenbluten

Robinia / Acacia / Acazien

Castagno / Châtaigne / Kastanien



Il miele è una sostanza zuccherina prodotta dalle api a partire dal nettare dei fiori o dalla melata che esse raccolgono sui vegetali in genere, arricchiscono di sostanze provenienti dal loro corpo, trasformano, depongono nei favi e quindi fanno “maturare”.

La conoscenza del valore biologico del miele si perde nella notte dei tempi; riferimenti al miele si rinvengono nella cultura dei Babilonesi, degli Egizi, degli Ebrei, dei Greci e dei Romani, insomma in tutta la letteratura antica.

Le miel est une substance sucrée élaborée par les abeilles à partir du nectar. Les abeilles butineuses sont chargées de l’approvisionnement de la ruche. Une fois posée sur une plante à fleurs l’abeille en écarte les pétales, plonge sa tête à l’intérieur allonge sa langue et aspire le nectar qu’elle stocke provisoirement dans son jabot. Arrivée dans la ruche, l’abeille butineuse remet le nectar dans les alvéoles. Après quelques semaines le nectar sera transformé en miel prêt à être goûté.

Der Honig ist ein zuckerhaltiges Produkt von den Bienen auf der Basis von Blütennektar oder Honigtau. Die Sammelbienen ernten diese Nektar auf verschiedenen Blüten und lassen es in den Honigwaben ausreifen.

Altro / Autre / Mehr

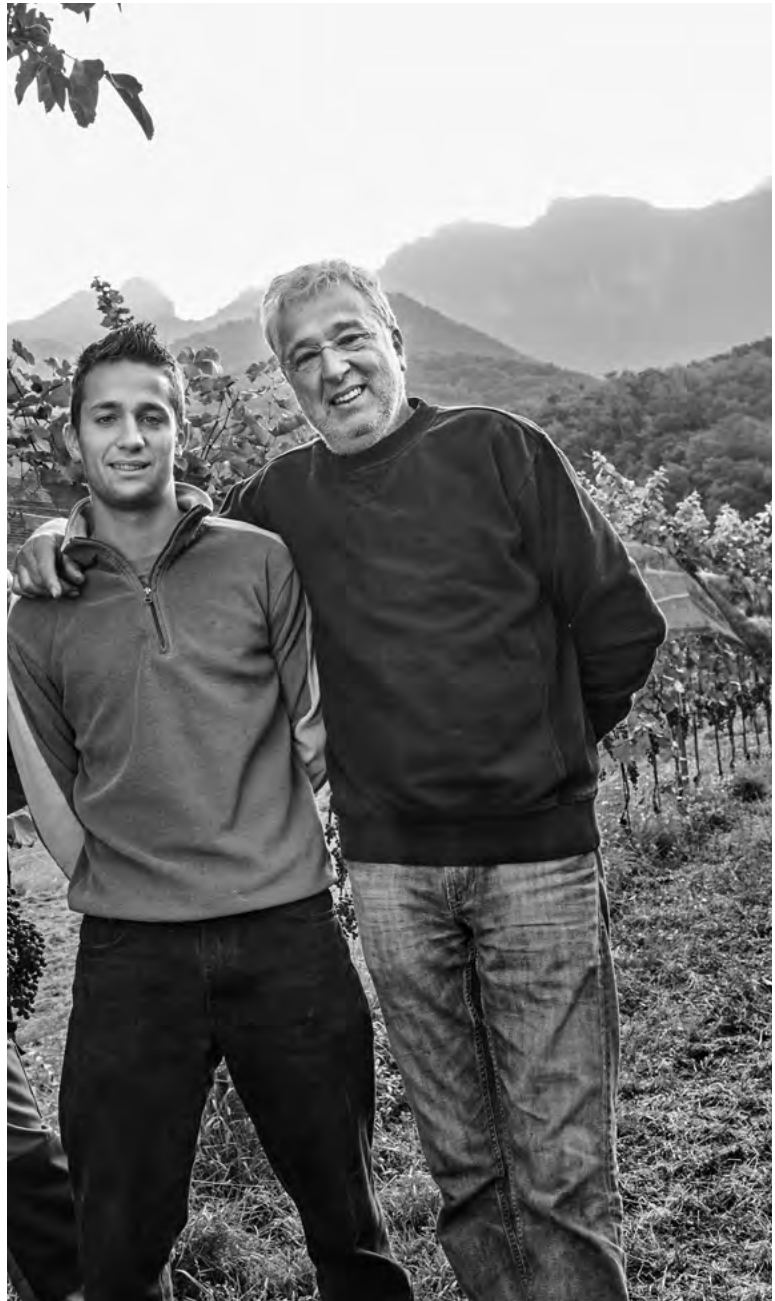
Aceto aromatizzato / Vinaigre
aromatisé / Aromatisierter Essig

Olive / Olives / Oliven

Grappa nostrana o barricata rosé

Nocino

Acquavite di pere cotoigne / Eaux
de vie de Coings / Quittenschnaps





Azienda Agricola Bianchi
strada da Röv 24
CH – 6822 Arogno

www.bianchi.bio
info@bianchi.bio

Gabriele: +41 76 273 20 50
Martino: +41 79 842 26 61