



Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Un chardonnay tessinois haut de gamme aux accents bourguignons

Beschreibung:

Le fascinant Castello Luigi Bianco se distingue par l'élégance de sa structure et la finesse de ses arômes. Récoltés à la main, les raisins proviennent d'une petite parcelle située face au château, qui compte parmi les meilleures et les plus anciennes du domaine. La fermentation rigoureuse et l'élevage en barriques confèrent à ce vin un caractère unique qui n'est pas sans rappeler celui des grands Bourgognes. Remarquable symbole de l'immense passion des Zanini père et fils, ce vin blanc séduit les connaisseurs année après année.

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant. Bouquet aristocratique qui développe progressivement des notes de fleurs de camomille, de fruits à noyaux jaunes et de miel doux de forêt. La bouche est d'une concentration élégante avec beaucoup de fruits jaunes, mirabelles, Golden Delicious et citron vert, les arômes toastés viennent délicatement s'y entremêler avec des touches de pain blanc bien grillé et de vanille Bourbon ; l'agréable acidité lui apporte fraîcheur et équilibre; finale bourguignonne.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Luigi Zanini
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0141818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Schweizerische Weinzeitung 18/20, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés