



## Lumano

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Petit bijou en provenance de Lugano

### Description:

La cuvée blanche de Lumano est composée d'un tiers de merlot et d'un tiers de chardonnay, complétés par le cépage aromatique viognier. Le Lumano est un véritable vin polyvalent qui se combine de multiples façons.

### Profil aromatique:

Jaune moyen d'une belle brillance. Le nez s'ouvre sur des fruits jaunes à noyau, un peu d'ananas et un délicat parfum de camomille, ainsi qu'une touche de zeste de citron. L'agréable fraîcheur en attaque fait place à des arômes de fruits compacts, avec des agrumes, mais aussi de la Golden Delicious et du poivre blanc, globalement bien équilibré et expressif; persistance aromatique dans la finale d'une incroyable longueur.

### Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Tamborini

**Elevage:** 5 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.2%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier

**N° article:** 1242523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Lumano

Bianco Ticino DOC  
Tamborini

**Herkunft:** Suisse  
**Notation:** Falstaff 90/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33%  
Viognier  
**A boire:** À l'apogée  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 5 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.2%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins blancs  
frais et fruités, nous recommandons une  
température de service de 8 à 10 °C.