



2016 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Note de dégustation:

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 idéale:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Suisse

Région:

Tessin

Producteur:

Castello Luigi

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0141816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés