



## 2017 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Castello Luigi
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0141817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Castello Luigi

Bianco Ticino DOC  
Luigi Zanini

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés