



2021 Vallombrosa

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Un bouquet tour à tour floral et fruité, Golden Delicious et tilleul, sur une pointe de camomille et de groseilles à maquereau, puis enfin un souffle de muscade. L'attaque fraîche fait place à des arômes racés de mandarine, de citron vert et de groseilles blanches, vinifié à la perfection; la vivacité se prolonge jusque dans la finale persistante et aromatique.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Tamborini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.3 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	40% Chardonnay, 30% Johanniter, 15% Sauvignon Blanc, 15% Viognier
Référence:	1244421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vallombrosa

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	40% Chardonnay, 30% Johanniter, 15% Sauvignon Blanc, 15% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.3 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés