



## 2020 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Le chardonnay tessinois haut de gamme aux accents bourguignons

**Description:**

Le Castello Luigi Bianco est composé des meilleurs raisins du vignoble et de la cave. Après un pressurage doux, suit une fermentation de 12 mois et un élevage en barriques. Un an d'élevage supplémentaire en bouteille.

**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>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay
<b>Référence:</b>	0141820

**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>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés