



2022 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Un chardonnay tessinois haut de gamme aux accents bourguignons

Description:

Le fascinant Castello Luigi Bianco se distingue par l'élégance de sa structure et la finesse de ses arômes. Récoltés à la main, les raisins proviennent d'une petite parcelle située face au château, qui compte parmi les meilleures et les plus anciennes du domaine. La fermentation rigoureuse et l'élevage en barriques confèrent à ce vin un caractère unique qui n'est pas sans rappeler celui des grands Bourgognes. Remarquable symbole de l'immense passion des Zanini père et fils, ce vin blanc séduit les connaisseurs année après année.

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:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Castello Luigi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0141822

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 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés