



2015 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Note de dégustation:

Jaune vif aux accents dorés. Bouquet très puissant de mirabelles, de poires et d'agrumes, où viennent se greffer des notes de vanille et de miel. La bouche est merveilleusement concentrée et crémeuse, avec une structure dense et une subtile acidité ; les arômes fruités complexes se marient harmonieusement avec les notes toastées de vanille et de pain grillé ; finale très longue et légèrement minérale.

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 18/20,
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0141815

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 18/20,
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés