



## Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Uno Chardonnay ticinese di alta gamma con accenti borgognoni

### **Beschreibung:**

Le uve del Castello Luigi Bianco provengono dall'appezzamento di un ettaro di fronte al Castello Luigi. Dopo una delicata pressatura, la fermentazione e la maturazione in barrique durano 12 mesi, seguiti da un ulteriore anno in bottiglia.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo oro brillante. Bouquet aristocratico che sviluppa gradualmente note di fiori di camomilla, frutta a nocciolo gialla e miele di bosco. Al palato è elegantemente concentrato, con tanta frutta gialla, prugne mirabelle, Golden Delicious e lime. Si mescolano a note di pane bianco ben tostato e vaniglia Bourbon; la piacevole acidità gli conferisce freschezza ed equilibrio; finale borgognone.

### **Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Luigi Zanini

**Allevamento:** 8 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0141822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Castello Luigi

Bianco Ticino DOC  
Luigi Zanini

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi