



Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Chardonnay ticinese di alta gamma con fascino borgognone

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0141821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi