



2017 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Der Tessiner Spitzen-Chardonnay mit burgundischem Flair

Descrizione del vino:

Der Castello Luigi Bianco besteht aus den besten Trauben im Weinberg und Weinkeller. Nach sanftem Keltern folgt 12-monatige Gärung und Ausbau in Barriques. Ein Jahr zusätzlicher Ausbau in der Flasche.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello Luigi
Valutazioni:	
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0141817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren