



## 2020 Mosaico SanZeno

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Moscato di tre varietà di uve del Ticino

### Descrizione del vino:

Come suggerisce il nome, il Mosaico combina diverse varietà di uve per formare un'opera d'arte complessa. Il Sauvignon Blanc apporta delicate note esotiche, mentre lo Chardonnay conferisce un sapore corposo di frutta gialla e grande opulenza. Naturalmente, questo blend non può fare a meno di un pizzico di Merlot, il principale ambasciatore del vino ticinese, qui vinificato in bianco. Luca Biffi, enologo della Tenuta Tamborini, consiglia questo bianco affinato in botte come accompagnamento a pasta alla marinara, crostacei e pollame. I vini della gamma SanZeno hanno fatto guadagnare alla famiglia Tamborini una fama che va ben oltre i confini del Ticino.

### Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso fresco e fruttato che ricorda il pompelmo, il lime e il pepe bianco, con belle note tostate di brioche e nocchie tostate. Al palato è molto vivace e fruttato, ora con aromi di Granny Smith e una nota leggermente esotica, molto prominente ed espressiva, con un finale succoso ed equilibrato.

### Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

### Paese d'origine:

CH

### Regione:

Ticino

### Produttore:

Tamborini

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

9 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2026

### Varietà d'uva:

48% Sauvignon Blanc, 42% Chardonnay, 10% Merlot

### Numero di articolo:

1226420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mosaico SanZeno**

Bianco Ticino DOC  
Tamborini

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	48% Sauvignon Blanc, 42% Chardonnay, 10% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi