



2020 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Chardonnay ticinese di alta gamma con accenti borgognoni

Descrizione del vino:

Il Castello Luigi Bianco è prodotto con le migliori uve del vigneto e della cantina. Dopo una pressatura soffice, il vino viene fatto fermentare per 12 mesi e affinato in barrique. Un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello Luigi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	Chardonnay
Numero di articolo:	0141820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi