



2022 Iconti

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Una maestosa cuvée bianca di Tamborini

Descrizione del vino:

Un blend bianco che porta la firma di Luca Biffi, enologo capo di Tamborini. La base è l'uva Chardonnay, integrata da Johanniter e Viognier. Grazie al suo affinamento di circa otto mesi in barrique, l'Iconti mostra un'eccellente complessità e un aroma ricco di finezza. È una delizia come accompagnamento al cibo.

Nota di degustazione:

Giallo medio, leggermente brillante. Naso seducente di pesca bianca e uva spina, con note di marzapane e mandorle tostate. L'attacco fresco lascia spazio a frutta equilibrata, ananas e agrumi, su delicate sfumature tostate; teso, ma splendidamente fluido; molto aromatico nel finale persistente.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 25% Johanniter, 25% Viognier
Numero di articolo:	1279422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Iconi

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 25% Johanniter, 25% Viognier
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi