2022 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Uno Chardonnay ticinese di alta gamma con accenti borgognoni

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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.
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:	Castello Luigi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0141822

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch