



2022 Lumano

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Petit bijou en provenance de Lugano

Description:

La cuvée blanche de Lumano est composée d'un tiers de merlot et d'un tiers de chardonnay, complétés par le cépage aromatique viognier. Le Lumano est un véritable vin polyvalent qui se combine de multiples façons.

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. L'agréable bouquet présente à la fois des notes florales et de fruits frais, ananas, Golden Delicious et fleurs d'acacia, sur un soupçon de zeste de mandarine et un peu d'anis. L'attaque fraîche se marie harmonieusement au très beau fruit, avec maintenant également de nettes notes d'agrumes et un souffle de muscade, puis un peu de poivre blanc et de menthe citronnée; en finale il garde toute sa classe et son élégance aromatique.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Tamborini
Notation(s):	Vinum 91/100, Falstaff 90/100, Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Référence:	1242522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lumano

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Vinum 91/100, Falstaff 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés