



2020 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Un chardonnay tessinois haut de gamme aux accents bourguignons

Description:

Les raisins pour le Castello Luigi Bianco proviennent de la parcelle d'un hectare située en face du Castello Luigi. Après un pressurage délicat, la fermentation et la maturation en barriques durent 12 mois, suivis d'une année supplémentaire de maturation en bouteille.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Bouquet aristocratique qui développe progressivement des notes de fleurs de camomille, de fruits à noyaux jaunes et de miel doux de forêt. La bouche est d'une concentration élégante avec beaucoup de fruits jaunes, mirabelles, Golden Delicious et citron vert, les arômes toastés viennent délicatement s'y entremêler avec des touches de pain blanc bien grillé et de vanille Bourbon ; l'agréable acidité lui apporte fraîcheur et équilibre; finale bourguignonne.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Castello Luigi
Notation(s):	
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	Chardonnay
Référence:	0141820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés