



2022 Iconi

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Une cuvée blanc majestueuse de Tamborini

Description:

Un assemblage en blanc signé Luca Biffi, l'oenologue en chef du domaine Tamborini. Élaboré à partir de raisins de Chardonnay complétés de Johanniter et de Viognier, et élevé près de huit mois en barriques, l'Iconi révèle une complexité remarquable et une palette aromatique raffinée. Délicieux pour accompagner les repas.

Note de dégustation:

Jaune moyen, légèrement brillant. Nez séduisant de pêche blanche et de groseilles à maquereau, avec pointe de massepain et d'amandes grillées. L'attaque fraîche fait place à un fruit équilibré, ananas et agrumes, sur de délicates nuances toastées; serré, mais néanmoins d'une belle fluidité; très aromatique dans la finale persistante.

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: | Tamborini |
| Notation(s): | Falstaff 91/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Cépage(s): | 50% Chardonnay, 25% Johanniter, 25% Viognier |
| Référence: | 1279422 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Iconti

Bianco Ticino DOC
Tamborini

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | Falstaff 91/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 50% Chardonnay, 25% Johanniter, 25% Viognier |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |