



2022 Viognier SanZeno

Ticino DOC, Tamborini

L'exotique du Sud

Description:

C'est la troisième génération de Claudio Tamborini et son neveu Mattia Bernardoni qui dirigent avec beaucoup de soin le domaine Tamborini à Lamone, au nord de Lugano. Le SanZeno Viognier est né de la passion et du désir de cultiver au Tessin des cépages qui ne sont pas typiques de cette région. Le SanZeno Viognier est le résultat d'une vinification traditionnelle en cuve d'acier et d'un élevage en fûts de chêne français d'environ 12 mois.

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):	
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.7 %
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	1221622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viognier SanZeno

Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Viognier
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés