



2023 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 moyen d'une belle brillance. Le nez s'ouvre sur des fruits jaunes à noyau, un peu d'ananas et un délicat parfum de camomille, ainsi qu'une touche de zeste de citron. L'agréable fraîcheur en attaque fait place à des arômes de fruits compacts, avec des agrumes, mais aussi de la Golden Delicious et du poivre blanc, globalement bien équilibré et expressif; persistance aromatique dans la finale d'une incroyable longueur.

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):

Falstaff 90/100, Score 18/20

Elevage:

5 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.2 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier

Référence:

1242523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lumano

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.2 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés