



## 2021 Mosaico SanZeno

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Moscato di tre varietà di uve del Ticino

### Descrizione del vino:

Come suggerisce il nome, il Mosaico combina diverse varietà di uve per creare un vino complesso. Il Sauvignon Blanc apporta delicate note esotiche, mentre lo Chardonnay conferisce aromi di frutta gialla e opulenza. Naturalmente, questo blend non può fare a meno di un pizzico di Merlot, il principale ambasciatore del vino ticinese, qui vini? cato in bianco. Luca Bif?, enologo della Tenuta Tamborini, consiglia questo vino bianco affinato in botte come accompagnamento a pasta alla marinara, crostacei e pollame. I vini della gamma SanZeno hanno fatto della famiglia Tamborini un connubio che va ben oltre i confini del Ticino.

### Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Tamborini
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.7 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay, 20% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1226421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mosaico SanZeno**

Bianco Ticino DOC  
Tamborini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay, 20% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.7 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi