



2022 Lumano

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Piccolo gioiello di Lugano

Descrizione del vino:

La cuvée bianca di Lumano è composta da un terzo di Merlot e un terzo di Chardonnay, integrati dall'uva aromatica Viognier. Lumano è un vino davvero versatile, che può essere abbinato a diverse combinazioni.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Il piacevole bouquet combina note floreali e di frutta fresca, ananas, Golden Delicious e fiori d'acacia, con un accenno di scorza di mandarino e un po' di anice. L'attacco fresco si fonde armoniosamente con il frutto finissimo, ora anche con chiare note agrumate e un soffio di noce moscata, poi un po' di pepe bianco e menta al limone; sul finale conserva tutta la sua classe ed eleganza aromatica.

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

Paese d'origine:

Svizzera

Regione:

Ticino

Produttore:

Tamborini

Valutazioni:

Vinum 91/100, Falstaff 90/100, Score 18/20

Vinificazione:

5 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2025

Varietà d'uva:

33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier

Numero di articolo:

1242522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lumano

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Vinum 91/100, Falstaff 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Maturità:	fino a 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi