



2023 Lumano

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Cuvée Master della regione 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 medio con una bella lucentezza. Al naso si apre con frutta a nocciolo gialla, un po' di ananas e un delicato profumo di camomilla, anche di scorza di limone. Una piacevole freschezza all'attacco, seguita da un aroma compatto e fruttato, Golden Delicious e pepe bianco oltre agli agrumi, complessivamente equilibrato ed espressivo; persistenza aromatica sul finale sorprendentemente lungo.

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:

Falstaff 90/100, Score 18/20

Vinificazione:

5 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.2 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier

Numero di articolo:

1242523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lumano

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.2 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi